JENN-AIR ELECTRIC DOWNDRAFT SLIDE-IN RANGE

USER GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions 1-3
Ducting Information 3
Surface Cooking 4-8
Oven Cooking 9-16
Care & Cleaning 17-19
Maintenance 20
Accessories & Cartridges 21
Before You Call for Service 22
Warranty 23
Guide de l'utilisateur 24
Guía del Usuario 48

JENN-AIR

Form No. D/11/03 Part No. 8113P431-60 74005523 ©2003 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .

Important Safety Instructions

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

— — — — — — — — —

Serial Number

— — — — — — — — —

Date of Purchase

If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-688-1100

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: http://www.jennair.com

For service information, see page 23.

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

⚠ WARNING:

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**

- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**

- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.
- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

General Instructions

⚠ WARNING

NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

If appliance is installed near a window, precautions should be taken to prevent curtains from blowing over surface elements.

NEVER use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

NEVER wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or possible injury, do not adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

NEVER store or use gasoline or other combustible or flammable materials in the oven, near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

NEVER heat unopened containers on the surface unit or in the oven. Pressure build-up in the container may cause container to burst resulting in burns, injury or damage to the appliance.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers, stove top grills or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

NEVER use aluminum foil to line drip bowls or cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Glass-Ceramic Cooktop

NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet sponge, cloth, or paper towel is used on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

Oven

Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

For proper oven operation and performance, do not block or obstruct oven vent duct located on the right side of the air grille. When oven is in use, the area near the vent and right side of the air grille may become hot enough to cause burns.

Always place oven racks in desired locations while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot element in oven.

Self-Cleaning Oven

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The gasket is essential for a good seal. Do not rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils to prevent excessive smoking, discoloration of the oven racks or possible damage to utensils.

Wipe up excessive spillovers, especially greasy spills, before the clean cycle to prevent smoking, flare-ups or flaming.

It is normal for the cooktop to become hot during a clean cycle. Therefore, avoid touching the cooktop, door, window or oven vent during a clean cycle.

Slide-in ranges feature a cooling fan which operates automatically during a clean cycle. If the fan does not turn on, cancel the clean operation and contact an authorized servicer.

Important Safety Instructions, cont.

Heating Elements

NEVER touch surface or oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, and surfaces near the vent opening, oven door, areas around the door and oven window.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

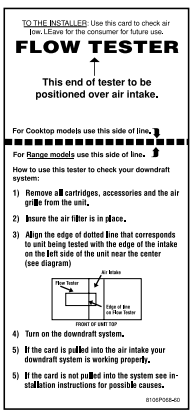
Ducting Information

Jenn-Air's ventilation system is designed to capture both cooking fumes and smoke from the cooktop surface. If the system does not, these are some ducting installation situations to check:

- 6" diameter round or 3 1/4" x 10" rectangular ducting should be used for duct lengths 10'-60'. ***Note: 5" diameter round ducting may be used if the duct length is 10' or less.***
- No more than three 90° elbows should be used. Distance between elbows should be at least 18".
- Recommended Jenn-Air wall cap ***MUST*** be used. Make sure damper moves freely when ventilation system is operating.
- There should be a minimum clearance of 6" for cooktop installed near a side wall.

If there is not an obvious improper installation, there may be a concealed problem such as a pinched joint, obstruction in the pipe, etc. Installation is the responsibility of the installer and questions should be addressed first by the installer. The installer should very carefully check the ducting installation instructions.

- Use the Flow Tester Card provided with your appliance to check the air flow.


TO THE INSTALLER: Use this card to check air flow. Leave for the consumer for future use.

FLOW TESTER

This end of tester to be positioned over air intake.

For Cooktop models use this side of line.

For Range models use this side of line.

How to use this tester to check your downdraft system:

1) Remove all cartridges, accessories and the air grille from the unit.
2) Insure the air filter is in place.
3) Align the edge of dotted line that corresponds to unit being tested with the edge of the intake on the left side of the unit near the center (see diagram)

4) Turn on the downdraft system.
5) If the card is pulled into the air intake your downdraft system is working properly.
5) If the card is not pulled into the system see installation instructions for possible causes.

8106P068-60

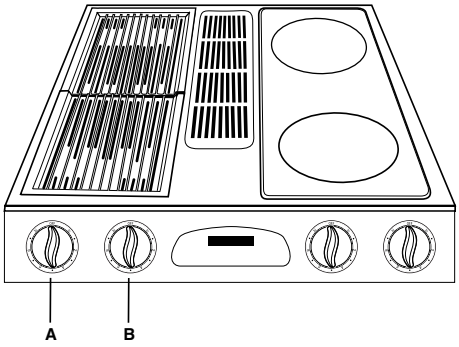
Surface Cooking

Surface Controls

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **lo** to **hi**. The knobs can be set on or between any of the settings.

Setting the Controls

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example, indicates right front element.
3. There is an indicator light above each control knob. When a surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when the surface element is turned off.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.



SETTING THE CONTROLS FOR GRILLING:

Knob A. Exhaust fan only. Knob will not operate the grill element.

Knob B. Exhaust fan and grill element.

SETTING THE CONTROLS FOR CARTRIDGES:

Knob A. Left front element.

Knob B. Left rear element.

⚠ CAUTION

BEFORE COOKING

- Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

DURING COOKING

- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

AFTER COOKING

- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

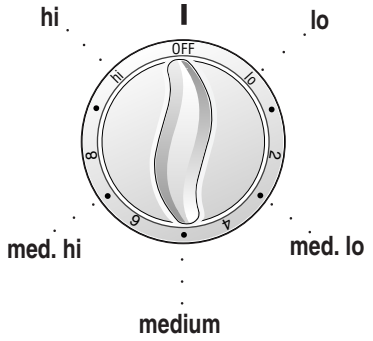
OTHER TIPS

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat.

  Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.

Suggested Heat Settings

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.



hi: Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

med. hi: Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sautéing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

medium: Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.

med. lo: Use to continue cooking covered foods or to steam foods.

lo: Use to keep foods warm and to melt chocolate and butter.

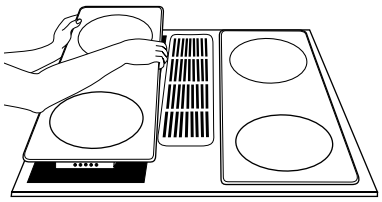
Surface Cooking, cont.

Cooktop Cartridge Installation

Cooktop cartridges, either conventional coil, halogen or radiant element, can be installed on either side of the range. (See page 21 for all available cartridges and accessories, and their model numbers.)

TO INSTALL CARTRIDGES:

1. If the grill grates, element, and/or basin pan are in place, remove before installing a cooktop cartridge. Clean porcelain basin of any grease accumulation. (See page 19 for cleaning recommendations.)
2. To install any of the optional cooktop cartridges, be sure controls are turned **Off** and the cartridge is cool. Position the cartridge terminal plug towards the terminal receptacle. This receptacle is located at the front of the left side and at the back of the right side of the range.



3. Slide the cartridge towards the receptacle until the cartridge terminal plug is completely engaged.
4. Lower the opposite end of the cartridge into the rangetop until it is flush with the surface. Your range is now ready to use.

TO REMOVE CARTRIDGES:

1. Controls must be **Off** and the cartridge should be cool.
2. Lift up the edge of the cartridge until top of cartridge clears the opening on the range by about 2 inches. (Lifting the cartridge too high while still engaged in the receptacle could damage the terminal plug.)
3. To disengage terminal, hold cartridge by the sides and pull away from the terminal receptacle. Lift out when fully unplugged.
4. Do not stack cartridges where they may fall or be damaged. Never store other materials on top of the glass-ceramic cartridges since this could damage or scratch the surface.

Home Canning

Canning should be done on the conventional coil cartridge only. Canning element accessory, Model A145A, makes it possible to use large oversized canners with the conventional coil cartridge.

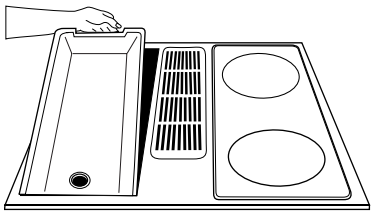
For additional information, refer to use and care manual packaged with your cartridge.

Grill Installation

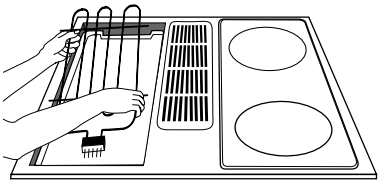
The grill accessory consists of two black grill grates, a grill element and a basin pan. It may be installed on the left side of the cooktop only.

TO INSTALL GRILL:

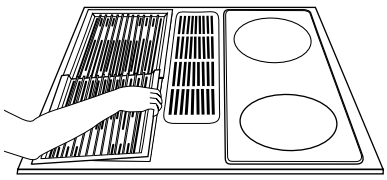
1. Before installing grill components, be certain controls are **Off**.
2. Place the basin pan into the empty basin.



3. Position the grill element with the terminal plug towards the terminal receptacle. This receptacle is located at the front of the left side of the range. Slide the element towards the receptacle until the terminal plug is completely engaged and supports rest on the sides of the basin.



4. Place the grill grates on the top of the cooktop.



TO REMOVE GRILL:

1. Be sure controls are **Off**. Remove grill components when they are cool.
2. To remove grill element, pull away from receptacle until it is unplugged. (**NOTE:** Lifting the element more than 2 inches above the cooktop surface while it is engaged in the receptacle could damage the terminal plug.)

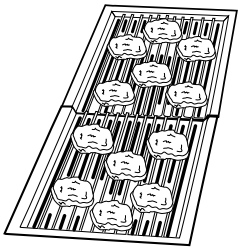
Using the Grill

- Before the first use, wash your new grill grates in hot soapy water, rinse and dry. Then "season" the surface by wiping on a thin coating of cooking oil. Remove excess oil by wiping with paper towel.

  This procedure should be repeated when either: **a)** cleaning in the dishwasher since the detergent may remove seasoning or **b)** anytime a sugar-based marinade (for example, barbecue sauce) is going to be used.
- Preheat the grill on **hi** for 5 minutes. Preheating improves the flavor and appearance of meats and quickly sears the meat to help retain the juices.
- *Use nonmetallic spatulas or utensils to prevent damaging the nonstick grill grate finish.*
- *Excessive amounts of fat should be trimmed from meats.* Only a normal amount is necessary to produce the smoke needed for that smoked, "outdoor" flavor. Excessive fat can create cleaning and flare-up problems.
- *Allowing excessive amounts of grease or drippings to constantly flare-up voids the warranty on the grill grates.*
- Excessive flare-ups indicate that either the grill interior needs to be cleaned or that excessive amounts of fat are in the meat or the meat was not properly trimmed.
- Grease drippings will occasionally ignite to produce harmless puffs of flame for a second or two. This is a normal part of the cooking process. **NOTE:** For information on the grease cup, see page 19.
- **NEVER LEAVE GRILL UNATTENDED DURING GRILL OPERATION.**
- **SHOULD EXCESS GREASE CAUSE SUSTAINED FLARE-UPS:**
  1. Turn on the fan manually.
  2. Immediately turn grill controls to **Off**.
  3. Remove meat from grill.

IMPORTANT

- Do not use aluminum foil inside the grill area.
- Do not use charcoal or wood chips in the grill area.
- Do not allow grill basin pan to become overloaded with grease. Clean frequently.
- Do not cover grates completely with meat. Leave air space between each steak, etc. to allow proper ventilation as well as prevent flare-ups.



Grilling Tips

- Be sure to follow directions for using the grill.
- Suggested cooking times and control settings (see page 7) are approximate due to variations in the foods and electrical voltage.
- For best results, buy top grade meat. Meat that is at least 3/4 inch will grill better than thinner cuts.
- Score fat on edges of steak, but do not cut into meat, to prevent curling while cooking.
- For the attractive "branded" look on steaks, be sure grill is preheated. Allow one side of meat to cook to desired doneness, or until juices appear on the top surface, before turning. Turn steaks and hamburgers just once. Manipulating food causes loss of juices.
- When basting meats or applying sauces to foods, remember that excessive amounts accumulate inside your grill and do not improve the food flavor.

  Apply sauces during the last 15 to 20 minutes of cooking time unless recipe specifies otherwise. Plus, anytime a sugar-based marinade (for example barbecue sauce) is going to be used, the grates should be "seasoned" prior to preheating. (See Using the Grill section.)
- There are many meat marinades which will help tenderize less expensive cuts of meat for cooking on the grill.
- Certain foods, such as poultry and non-oily fish, may need some extra fat. Brush with oil or melted butter occasionally while grilling.
- Use tongs with long handles or spatulas for turning meats. Do not use forks as these pierce the meat, allowing juices to be lost.

Grill Guide

Preheat grill on **hi** 5 minutes, for best flavor.

Type		Setting	Cooking Time	Procedure
Steak (1 - 1 1/4"):	Rare	hi	10 to 17 minutes	Turn after 8 to 10 minutes.
	Medium	hi	20 to 25 minutes	Turn after 13 to 15 minutes.
	Well	hi	25 to 32 minutes	Turn after 15 to 17 minutes.
Hamburgers (3-4 oz.)		9	15 to 25 minutes	Turn after half the time.
Pork Chops (1/2 - 3/4")		9	25 to 40 minutes	Turn occasionally.
Ham Slices (1/2")		hi	10 to 15 minutes	Turn once.
Fully-cooked Sausages:	Hot Dogs	hi	5 to 15 minutes	Turn occasionally.
	Polish	hi	10 to 20 minutes	Turn once.
Fresh Sausage:	Links & Patties	9	15 to 20 minutes	Turn occasionally.
Chicken:	Boneless:			
	Breasts	9	25 to 35 minutes	Turn occasionally.
	Bone-in:			
	Breasts, Drumsticks & Thighs	9	45 to 60 minutes	Turn occasionally. Brush with marinade or glaze during last 10 minutes.
Fish:	Steaks (1")	9	20 to 30 minutes	Brush with butter. Turn after half the time.
Shrimp:	(skewered)	9	8 to 12 minutes	Turn and brush with butter or marinade frequently.
Garlic Bread, Bruschetta		hi	2 to 4 minutes	Turn after half the time.
Hot Dog Buns, Hamburger Buns		9	2 to 3 minutes	
Fruits & Vegetables:	Pineapple Rings	hi	8 to 10 minutes	Turn after half the time.
	Pepper Rings (1/2" rings)	hi	7 to 9 minutes	Brush with oil. Turn after half the time.
	Summer Squash (1/2" lengthwise slices)	hi	8 to 12 minutes	Brush with butter. Turn occasionally.

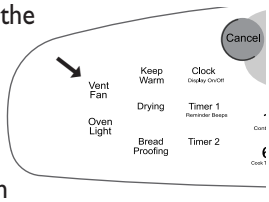
Note: This chart is a suggested guide. Cooking times and control settings are approximate due to variations in meats, control switches, and voltage.

Surface Cooking, cont.

Ventilation System

The built-in ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on your cooktop and grill.

- To operate the ventilation system manually, push the **Vent Fan** pad located on the electronic control. Push once for high, push again for low and again to turn the fan off.

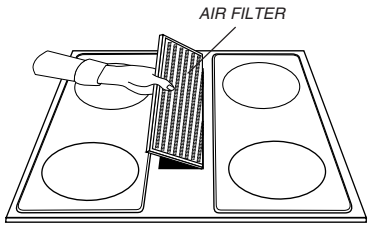


- The ventilation system will operate **automatically** when the grill element is in use.
- The fan can be used to remove strong odors from the kitchen as when chopping onions near the fan.

Care and Cleaning of the Ventilation System

- **Air Grille:** The air grille lifts off easily. Wipe clean or wash in dishwasher or sink with mild household detergents. To prevent scratching the surface, do not use abrasive cleaners or scrubbing pads.
- **Filter:** Turn off ventilation system before removing. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in sink with warm water and detergent or in dishwasher.

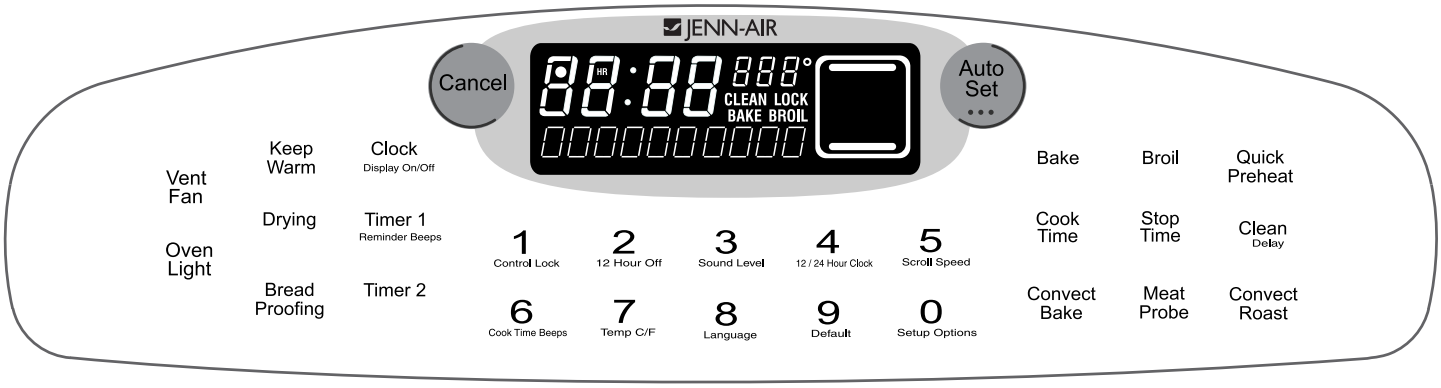
  IMPORTANT: *DO NOT OPERATE SYSTEM WITHOUT FILTER.* Filter should always be placed at an angle. As you face the front of the range, the top of the filter should rest against the left side of the vent opening. The bottom should rest against the right side of the vent chamber at the bottom. ***(Note: If filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.)***



- **Ventilation Chamber:** This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. It can be cleaned with paper towel, damp cloth, or sponge and mild household detergent or cleanser.

  NOTE: The oven vent is located under the right side of the air grille. When using or cleaning the oven, hot and moist air may be noticed in this area. The area near the vent may become hot enough to cause burns. Be careful not to spill anything into this vent. **The air grille must be removed before the self-clean cycle.**

Oven Cooking



The electronic control is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes Convect and other model specific features. (Styling may vary depending on model.)

⚠ CAUTION

- Be sure all packing material is removed from oven before turning on.
- **Prepared Food Warning:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- Do not use oven for storing food or cookware.

Control Pad Operation

- Press the desired function pad.
- Press the **Auto Set** pad or the appropriate number pad(s) to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is pressed.
- A double beep will sound if a programming error occurs.
- Further instructions will scroll in display after function pads are pressed.

NOTE: The temperature or time will be automatically entered four seconds after selection.

If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and the **Auto Set** pad or number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Control Options

Several control options are indicated under the number pads on the control. Factory-set options can be changed to your preferences. See page 15 for more information.

Setting Control Functions

Clock Pad

1. Press **Clock** pad. Indicator word TIME will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads for the current time.

After a power interruption, POWER INTERRUPTION will scroll followed by SET CLOCK.

To recall the time of day when another function is showing, press **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

The clock may be set to a 24-hour clock. See Control Options (12/24 Hour Clock), page 15.

Timer Pads

The timer(s) may be set for any time period up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer(s) operates independently of any other function and can be set while another oven function is operating. **THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.**

1. Press the **Timer 1** or **2** pad. TIMER 1 or 2 will flash respectively. 0HR:00 will appear in the display.
2. Press the appropriate number pads to enter desired time.
3. TIMER 1 or TIMER 2 will be displayed. If both timers are active, the Timer with the least amount of time left will be displayed.

   EXAMPLE: To set a timer for 5 minutes, press the **Timer 1** pad and the number pad 5. The control will begin countdown after a four second delay.
4. The last minute of the countdown will be displayed in seconds.

5. At the end of the set time, "END" will be displayed and two chimes will sound followed by one chime every 30 seconds for up to five minutes. **Press the corresponding Timer pad to cancel the chimes.**

   NOTE: The Timer reminder chimes at the end of a set time may be changed. See Control Options (End-of-Timer Signal), page 15.

To Cancel a Set Time:

Press and hold the corresponding **Timer** pad for several seconds. After a slight delay the time of day will appear.

OR

Press the **Timer** pad and the "0" number pad. After a slight delay the timer will be canceled.

Cancel Pad

Use to cancel all programming except the Clock and Timer functions.

Auto Set Pad

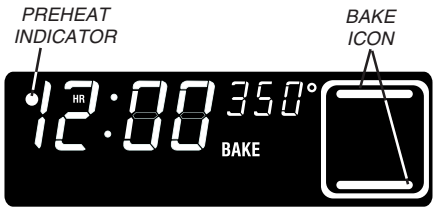
Use with function pads to automatically set:

- 350° F bake temperature
- 325° F convect bake or roast temperature (select models)
- **hi** or **lo** broil
- three hours of cleaning time
- 140° F drying temperature (select models)
- 160° F probe temperature (select models)
- 170° F keep warm temperature (select models)
- quick or standard bread proofing (select models)
- to change control options

Bake Pad

Use for baking and roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press again for 350° F or press the **Auto Set** pad. Each additional press of **Auto Set** will raise the temperature 25° F. Or, press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° F and 550° F.
3. When the oven turns on, a red preheat indicator will light and the bake icon will be displayed.



4. A single chime will indicate the oven is preheated to the set temperature. The preheat indicator will turn off.
5. When cooking is complete, press **Cancel** pad. Remove food from oven.

Convect Bake Pad/ Convect Roast Pad (select models)

1. Press **Convect Bake** or **Convect Roast** pad.
2. Press again for 325° F or press the **Auto Set** pad. Each additional press of **Auto Set** will raise the temperature 25° F. Or, press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° F and 550° F.
3. When the oven turns on, a red preheat indicator will light and the convect icon will be displayed.
4. A single chime will indicate the oven is preheated to the set temperature. The preheat indicator will turn off.
5. When cooking is complete, press **Cancel** pad. Remove food from oven.

NOTES:

BAKING

- To recall the set temperature during preheat press the **Bake** pad.
- To change oven temperature during cooking, press the **Bake** pad and the appropriate number pads.
- Allow 10-12 minutes for the oven to preheat.
- Do not use temperatures below 140° F to keep food warm or below 200° F for cooking. For food safety reasons, lower temperatures are not recommended.
- For additional baking and roasting tips, refer to the **"Cooking Made Simple"** booklet.

CONVECT BAKING AND ROASTING (select models)

- **Convect Bake** function cycles both the bake and broil elements along with the convection fan at a low speed.
- **As a general rule, when convection baking, set the oven temperature 25° F lower than the conventional recipe or prepared mix directions. Baking time will be the same to a few minutes less than directions.**

  Convect Roast function cycles both the bake and broil elements along with the convection fan at a high speed.
- **When roasting meat using the convection setting, roasting times may be up to 30% less.** (Use conventional roasting temperatures.)
- See roasting chart in **"Cooking Made Simple"** booklet for recommended roasting temperature and times, and additional baking and convection cooking tips.
- **The convection fan will stop whenever the oven door is opened.**

Oven Cooking, cont.

Broil Pad

Use for top browning or broiling. For best results, use the broiler pan provided with your range.

1. Press the **Broil** pad.
2. Press the **Auto Set** pad for **hi** broil, press again for **lo** broil, or press the appropriate number pads to set desired broil temperature between 300° and 550° F.
3. For optimal broiling, preheat three to four minutes or until the broil element is red.
4. Place food in oven leaving the oven door open to the first stop position (about four inches).
5. Follow broiling recommendations in **"Cooking Made Simple"** booklet.
6. When broiling is complete, press **Cancel** pad. Remove food and broiler pan from oven.

Cook Time/Stop Time Pads (Clock Controlled Oven Cooking)

Use to program the oven to start and stop automatically. Cook time may be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59). The clock must be functioning and correctly set for this feature to work.

TO START IMMEDIATELY AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press **Cook Time** pad. COOK TIME will flash. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the **Bake** or **Convect Bake** or **Convect Roast** (select models) pad and select the temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. One minute before the end of the programmed cook time, the oven light will turn on. The light will turn off automatically when **Cancel** pad is pressed or after oven door is opened and closed.
4. At the end of cook time, the oven will shut off automatically, "End" and COOK TIME will be displayed and three chimes will sound.
5. Press **Cancel** pad. Remove food from oven. If the program is not canceled, there will be two reminder chimes every minute for up to 30 minutes.

NOTE: The Cook Time/Stop Time reminder chimes may be changed. See Control Options (End-of-Cook-Time Signal), page 15.

TO DELAY THE START OF COOKING AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press **Cook Time** pad. COOK TIME will flash. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the **Bake** or **Convect Bake** or **Convect Roast** (select models) pad and select the temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. Press **Stop Time** pad. Display shows when the oven will stop based on an immediate start.
4. Press **Stop Time** pad again. **STOP TIME must be flashing to set the delay start time.**
5. Press the appropriate number pads to enter the time you want the oven to stop.
6. DELAY will be displayed.
7. At the end of the delay period, BAKE and COOK TIME will be displayed along with the temperature.
8. Follow steps 3-5 in preceding section.

Quick Preheat Pad (select models)

Use to decrease preheating time when using the **Bake** or **Convect Bake** pad. Use for all foods when baking on one rack.

- Press the **Bake** or **Convect Bake** pad and select the temperature.
- Press the **Quick Preheat** pad. QUICK PREHEAT - 1 RACK BAKING will scroll twice and then PREHEATING will be displayed.

TO RETURN TO STANDARD PREHEAT:

- Press **Quick Preheat** pad again. This will provide standard preheat and the display will scroll STANDARD PREHEAT.

NOTES:

BROILING

- **Hi** broil is used for most broiling. Use **lo** broil when broiling longer cooking foods to allow them to cook to well done stage without excessive browning.
- **A cooling fan will automatically turn on during broiling. If it does not operate, contact an authorized servicer.**
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.
- Expect broil times to be longer and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

- Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cooking.
- Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.

Keep Warm Pad (select models)

For safely keeping foods warm or for warming breads and plates.

1. Press **Keep Warm** pad.
2. Press **Auto Set** pad for 170° F or press the appropriate number pads for temperatures between 145° and 190° F.
3. KEEP WARM and the temperature selected will be displayed when the function is active.
4. When warming is complete, press **Cancel** pad. Remove food from the oven.

Meat Probe Pad (select models)

To roast and bake items to the desired temperature without over or under cooking.

1. Insert the probe into the food item. (For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.)
2. Insert the probe plug into the receptacle located on the top right of the oven. Be certain to insert plug into the receptacle all the way. The control will read PRESS PROBE PAD.
3. Press **Probe** Pad.
4. Set the desired internal temperature of the food by pressing **Auto Set** pad for 160° F or press the appropriate number pads for temperature between 100° and 185° F.
5. Press the **Bake**, **Convect Bake**, or **Convect Roast** pad. Press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° and 550° F.
6. When the probe has reached the set temperature, the oven will shut off, "END" will be displayed and four chimes will sound followed by one chime every minute for one hour or until the **Cancel** pad is pressed.

Bread Proofing Pad (select models)

For proofing or allowing yeast based bread products to rise prior to baking. There are two proofing methods available – STANDARD and QUICK.

Standard Proofing in the oven protects dough from room temperature changes or drafts that commonly affect proofing done on the countertop.

Quick Proofing provides faster proofing results than countertop or standard proofing, without harming the yeast.

1. Press **Bread Proofing** pad.
2. Press the **Auto Set** pad for Standard Proof, press again for Quick Proof.
3. When proofing is complete, press **Cancel** pad.

NOTES:

QUICK PREHEAT

- For best results, use rack position 2 or 3 when using the Quick Preheat option.
- For optimum baking and browning results, Quick Preheat is not recommended when baking on multiple racks.

KEEP WARM (select models)

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- For optimal food quality and color, foods cooked on the range top should be kept warm for an hour or less.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **TO WARM DINNER ROLLS:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press **Keep Warm** and **Auto Set** pads.
  - warm for 12-15 minutes.
- **TO WARM PLATES:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press **Keep Warm** and **Auto Set** pads.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing.

MEAT PROBE (select models)

- The probe must be removed from the oven when it is not being used.
- Because of the excellent insulation of the oven, the retained heat continues to cook the food after the signal has sounded and the oven has cycled off. For this reason it is important to remove the food from the oven as soon as the signal sounds.
- Use the handle of the probe for inserting and removing. Do not pull on the cable. **Use a potholder to remove since probe becomes hot.**
- For frozen meats, insert probe after 1-2 hours of roasting.
- To clean cooled probe, wipe with a soapy dishcloth. ***Do not submerge probe in water or wash in the dishwasher.***

BREAD PROOFING (select models)

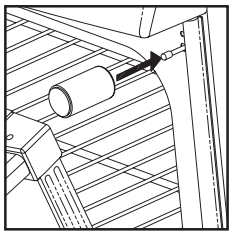
- For any dough that requires one rise, either Standard or Quick Proofing can be used.
- For dough requiring two rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Quick Proofing can be used for the second rise.

OVEN COOKING, CONT.

DRYING PAD

For drying fruits, vegetables, herbs, etc. Use a drying rack for best results. It allows air to circulate evenly around the foods.

1. Press the **Drying** pad.
2. Press the **Auto Set** pad for 140° F or press the appropriate number pads for the desired drying temperature between 100° and 200° F.
3. The oven door needs to be opened slightly to allow moisture to escape from the oven during the drying process.
   - Open the oven door slightly.
   - Place the magnetic door spacer (Part No. 8010P146-60) over the plunger switch at the upper right side of the oven frame. The spacer provides a gap between the oven frame and the oven door allowing moisture to escape.



   - Gently close the door until the spacer magnet makes contact with the oven door. The magnet will hold the spacer in the proper position during the drying process and allows the door to be opened at any time during drying without losing proper positioning.

NOTE: If the spacer is not placed correctly, the convection fan will not operate.

Follow the drying guide on page 14 for drying times. Cool foods to room temperature before testing for doneness.

4. When drying is complete, turn the oven off by pressing the **Cancel** pad. Using a potholder, remove the magnetic spacer.

NOTE: Please keep the magnetic spacer in a safe and convenient place for easy access. To replace, call 1-800-688-8408 to order Part No. 8010P146-60.

NOTES:

DRYING

- To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408.
- Most fruits and vegetables dry well and retain their color when dried at 140° F. For optimal flavor, dry herbs at 100° F, however, at this lower temperature expect extended drying times of up to 8 hours.
- The length of drying times vary due to the following: water and sugar content of food, size of food pieces, amount of food being dried, humidity in the air.
- Check foods at the minimum drying time. Dry longer if necessary.
- More than one rack of food may be dried at the same time. However, additional drying time is needed.
- Fruits that turn brown when exposed to air should be treated with an antioxidant. Try one of the following methods:
  1. Dip fruit in a mixture of two parts bottled lemon juice to one part cool water.
  2. Soak fruit in a solution of 1 tsp. ascorbic acid or commercial antioxidant to 1 quart of cold water.
- Foods may drip during the drying process. After drying high acid or sugary foods, clean the oven bottom with soap and water. The porcelain oven finish may discolor if acid or sugary food soils are not wiped up prior to high heat or a self-cleaning cycle.
- Refer to other resources at your local library or call your local County Extension service for additional information.

Drying Guide

Fruits	Varieties Best for Drying	Preparation	Approx. Drying Time at 140°F **	Test for Doneness
Apples*	Firm Varieties: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Wash, peel if desired, core and slice into 1/8" slices.	4-8 hours	Pliable to crisp. Dried apples store best when they are slightly crisp.
Apricots*	Blenheim/Royal most common. Tilton also good.	Wash, halve, and remove pits.	18-24 hours	Soft, pliable.
Bananas*	Firm Varieties	Peel and cut into 1/4" slices.	17-24 hours.	Pliable to crisp.
Cherries	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van or Bing.	Wash and remove stems. Halve and remove pits.	18-24 hours.	Pliable and leathery.
Nectarines and Peaches*	Freestone Varieties.	Halve and remove pits. Peeling is optional but results in better-looking dried fruit.	24-36 hours	Pliable and leathery.
Pears*	Bartlett	Peel, halve and core.	24-36 hours	Soft and pliable.
Pineapple	Fresh or canned.	Wash, peel and remove thorny eyes. Slice length wise and remove the small core. Cut crosswise into 1/2" slices.	Canned: 14-18 hours Fresh: 12-16 hours	Soft and pliable.
Orange and Lemon Peel	Select rough-skinned fruit. Do not dry the peel of fruit marked "color added".	Wash well. Thinly peel the outer 1/16 to 1/8" of the peel. Do not use the white bitter pith under the peel.	1-2 hours	Tough to brittle.
Vegetables				
Tomatoes	Plum, Roma	Halve, remove seeds. Place tomatoes skin side up on rack. Prick skins.	12-18 hours	Tough to crisp.
Carrots	Danvers Half Long, Imperator, Red Cored Chantenay	Do not use carrots with woody fiber or pithy core. Wash, trim tops and peel if desired. Slice crosswise or diagonally in 1/4" slices. Steam blanch for 3 min.	4-8 hours	Tough to brittle.
Hot Peppers	Ancho, Anaheim	Wash, halve and seed. Prick skin several times.	4-6 hours	Pods should appear shriveled, dark red and crisp.
Herbs				
Parsley, Mint, Cilantro, Sage, Oregano		Rinse in cold water. Leave stems on until leaves are dry, then discard.	1-3 hours	Brittle and crumbly.
Basil		Cut leaves 3 to 4" from top of plant just as buds appear. Rinse leaves in cold water.	2-5 hours	Brittle and crumbly.

***Fruits requiring an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 13 for specific methods.**

**** 12 Hour Off will not occur during drying functions.**

Oven Cooking, cont.

Control Options

TO CHANGE FACTORY SET DEFAULT OPTIONS:

1. Press the **Setup Options (0)** pad and the desired option pad. (See Options below.)
2. Current option will appear in the display.
3. Press the **Auto Set** pad to change the option.
4. Press any function pad other than the **Cancel** pad to set the displayed option and exit the program.

Options Available:

End-of-Timer Signal (Timer 1 & Timer 2)

There are three choices for the end of "timer" reminder signals.

- Two chimes (Timer 1) or four chimes (Timer 2) followed by one chime every 30 seconds for up to five minutes (default setting).
- Two chimes (Timer 1) or four chimes (Timer 2) followed by one chime every minute for up to 30 minutes.
- Two chimes (Timer 1) or four chimes (Timer 2) followed by no other chimes.

NOTE: The reminder signal chosen will apply to both timers.

Control Lock (1)

The function pads on the control can be locked to prevent unwanted use for safety and cleaning benefits. Control Lock will not lock out the Timer, Clock or Oven Light.

12 Hour Off/Sabbath Mode (2)

The oven may be set to turn off after 12 hours or stay on indefinitely. The default is set to turn off after 12 hours.

Sound Level (3)

The sound of the chimes may be changed with IIIIIIII(8) being the highest volume and I(1) being the lowest. The default is set at level 6.

12/24 Hour Clock (4)

The clock may be set for a 12-hour or 24-hour clock. The default is set for a 12-hour clock.

Scroll Speed (5)

The scroll speed of the messages in the display may be changed from FAST to MEDIUM to SLOW. The default is set for the medium speed.

End-of-Cook Time Signal (6)

There are three choices for the end of "clock controlled cooking" reminder signals.

- Three chimes followed by two chimes every minute for up to 30 minutes (default setting).
- Three chimes followed by no other chimes.
- Three chimes followed by two chimes every 30 seconds for up to five minutes.

Temp C/F (7)

The temperature scale may be changed to Centigrade or Fahrenheit. The default is set for Fahrenheit.

Language (8)

The words which scroll in the display may be changed from English to French or Spanish.

Default (9)

The control can be reset to restore the factory setting for each option.

Display On/Off (Clock)

The time-of-day display may be shut off when the oven is not in a cooking or cleaning function.

Oven Temperature Adjustment

If you think the oven is operating too cold or hot, you can adjust it. Bake several test items and then adjust the temperature setting not more than 10° F at a time.

TO ADJUST:

1. Press the **Bake** pad and enter 550° F.
2. Press and hold the **Bake** pad for several seconds until TEMP ADJ is displayed.
3. Press the **Auto Set** pad - each press changes the temperature by 5° F. The control will accept changes from -35° to +35° F.
4. If the oven was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° F, the display will show -15° F.
5. When you have made the adjustment, press any function pad, OPTION CHANGED will scroll and the time of day will reappear in the display. The oven will now bake at the adjusted temperature.

NOTE: It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.

Oven Light

The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad on the control panel to turn the light on or off.

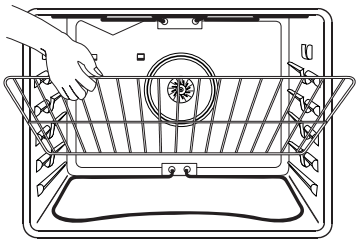
The oven light will come on automatically one minute before the end of a clock controlled cooking operation.

Oven Racks

The oven has two racks (three racks if convection). All racks are designed with a lock-stop edge.

TO REMOVE OVEN RACKS:

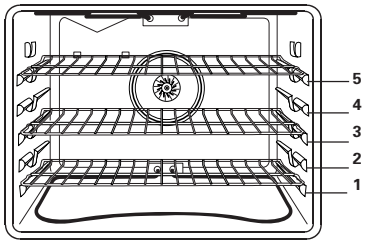
Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.



TO REPLACE OVEN RACKS:

Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

Rack Positions



Three-rack Convection Baking (Racks 1, 3 and 5)

RACK 5:

Use for toasting bread or broiling very thin foods.

RACK 4:

Use for two-rack baking and for broiling.

RACK 3:

Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods, and for broiling.

RACK 2:

Use for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies, and two-rack baking.

RACK 1:

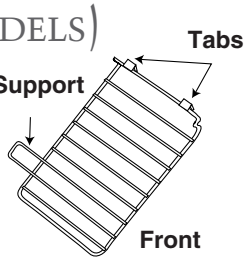
Use for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake, and two-rack baking.

MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

Three rack: (convection functions only, select models) Use rack positions 1, 3 and 5. See illustration.

Half Rack (select models)

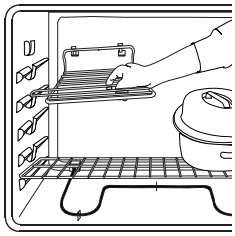


TO INSTALL IN OVEN:

1. Always install half rack when oven is cool.
2. Grasp top center of the half rack. Align the side arm support between the top fourth and fifth oven rack guides. Insert the two tabs on the back frame of the half rack into the slots on the upper left rear of the oven wall.
3. Push firmly on the top surface of the half rack until the tabs slide into the slots and the half rack side arm support rests on the fourth oven rack guide.
4. Check for proper installation by placing your hand on the top surface of the half rack and pressing down firmly.

TO REMOVE FROM THE OVEN:

When the oven is cool, grasp the top center of the half rack and pull upward until the back tabs on the rack slide out of the oven back slots.



NOTES:

- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to remove food.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.
- If not included with your range, contact your Jenn-Air dealer for the HALFRACK Accessory Kit or call 1-800-688-8408.

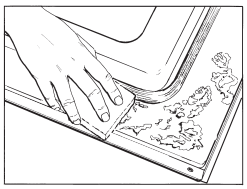
Cooling Fan

The cooling fan will automatically turn on during cleaning, broiling and some baking operations. It is used to keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

Care & Cleaning

Clean Pad

Use to set a self-clean cycle or a delayed self-clean cycle. One press of the **Clean** pad sets up an immediate clean cycle. A second press of the **Clean** pad sets up a delayed clean cycle.



- Clean oven frame, door frame (area outside of gasket) and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami*. These areas are not exposed to cleaning temperatures.
- **Remove oven racks.** If racks are left in during a clean cycle, it may impair function and they will discolor. Turn off the oven light and close door.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

TO SET FOR IMMEDIATE START:

1. Press **Clean** pad once.
2. Press the **Auto Set** pad for 3 hours of cleaning time, press again for 4 hours and again if 2 hours of clean time is desired.
3. CLEANING and LOC plus the clean time will appear in the display.
4. When the clean cycle is complete, CLEANED will be displayed. LOC will remain on until the oven has cooled (approx. 1 hour).
5. When the oven is cool, LOC will no longer be displayed and the door may be opened.
6. Wipe out the oven interior with a damp cloth. If soil remains it indicates the cycle was not long enough.

TO CANCEL SELF-CLEAN:

1. Press **Cancel** pad.
2. If LOC is NOT displayed, open oven door. If LOC is displayed, allow oven to cool.

TO SET FOR DELAY START:

1. Press **Clean** pad twice.
2. Press the **Auto Set** pad to program a 2-hour delay. Each additional press of **Auto Set** will add 2-hours up to a total delay of eight hours from the current time.
3. The start time and the time of day will be displayed during the delay period.
4. At the end of the delay period, CLEANING, LOC and the clean time will appear in the display.
5. Follow steps 4-6 in preceding section.

NOTES:

- To prevent damage to oven door, do not attempt to open oven door when the LOC indicator word is displayed.
- During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning. Odors will lessen with use.
- It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy buildup of soil.
- Wipe up excess grease or spillovers to prevent flare-ups. For ease in cleaning, the bake element in the oven can be lifted slightly (1 inch).
- It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle. Avoid touching cooktop, door, window or oven vent area during a clean cycle.
- A cooling fan will automatically turn on during cleaning. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces prior to a self-clean cycle. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof and may discolor if spills are not wiped up before a self-clean cycle.
- A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods are not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

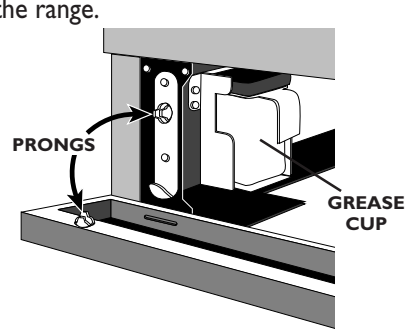
Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

Access Panel

The access panel is easily opened or removed. To open panel, grasp upper corners and pull forward and down. To close panel, lift up and insert prongs into catches in the range.



- Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid sprays.
- Do not use excessive amounts of water.
- To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive, harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.

  NOTE: To avoid the possibility of accidentally disconnecting any part of the ventilation system, do not use the area behind the access panel for storage.

Broiler Pan and Insert

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

Clock and Control Pad Area

- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 15.
- Wipe with a damp cloth and dry.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***

Control Panel

- Wipe with damp cloth.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as Bon Ami*. Do NOT use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will permanently damage the surface.

Control Knobs

- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.

Cooktop-Porcelain Enamel

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

Door Handle – Plastic Finishes

- When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- Use a glass cleaner and a soft cloth.

NOTE: Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.

NOTE: To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel.

Oven Window & Door – Glass

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

Oven Interiors

- Follow instructions on page 17 to set a self-clean cycle.

Oven Racks

- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- If over time, racks do not slide out easily, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil. Likewise, place one drop of vegetable oil on rack guides.

NOTE: *Remove oven racks during a clean cycle. If racks are left in the oven, it may impair function and they will discolor.*

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-688-8408.

Care & Cleaning, cont.

Stainless Steel (select models)

- ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- **Daily Cleaning/Light Soil —** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)**.
- **Moderate/Heavy Soil —** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray**.
- **Discoloration —** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray**.

Storage Drawer – Painted Enamel

- When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami.* Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

NOTE: Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.

Grill Accessories –

Basin and Basin Pan – Porcelain

The basin pan and basin are located under the grill element and/or cartridges. Clean after each use of the grill.

- To remove light soil, clean with soapy water or spray with cleansers such as Fantastik* or Formula 409*. For easier cleanup: **a)** spray with a household cleanser; **b)** cover with paper towels; **c)** add small amount of hot water to keep the paper towels moist; **d)** cover and wait 15 minutes; and **e)** wipe clean.
- To remove moderate soil, scrub with Bon Ami*, a soft scrub cleanser or plastic scrubber.
- Basin liner pan can be cleaned in the dishwasher.

Note: Check the grease drain after each use of the grill. To clean: Pour about $^1/_3$ cup of very hot tap water mixed with 1 teaspoon dish detergent down the drain.

Element

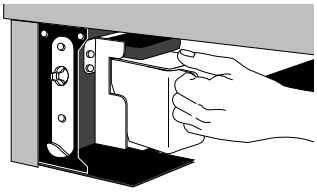
- Never immerse in water. Most soil will burn off during use. The terminal block may be wiped with warm soapy water. Do not use abrasive cleaners or materials. Dry thoroughly before reinserting in the cooktop.

Grates – Cast aluminum coated with non-stick finish

- Wash cool grates (DO NOT IMMERSE HOT GRILL GRATES IN WATER) with detergent in hot water in the sink or wash them in the dishwasher. Be sure to remove all food residue before cooking on the grill grates again.
- Remove stubborn soils with a plastic mesh puff or pad. Use only those cleaning products which state they are recommended for use when cleaning nonstick surfaces.
- If grates were washed in the dishwasher, season with oil prior to grilling.
- Do not use metal brushes or abrasive scouring pads or other scrubbers intended to clean outdoor charcoal grills. These will remove the finish as well as scratch the grates. Do not clean in self-cleaning oven or use oven cleaners on the grates.

Grease Cup

- The container is located on the left side behind the bottom access panel, underneath the range. (See page 18 for opening access panel.) It collects grease and other liquids created while grilling or using some of the accessories. Check each time after grilling and empty when grease is noticeable. To remove, simply grasp the handle, and pull from the bracket holding the container.
- The container can be washed in hot, soapy water or in the dishwasher.



* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-688-8408.

MAINTENANCE

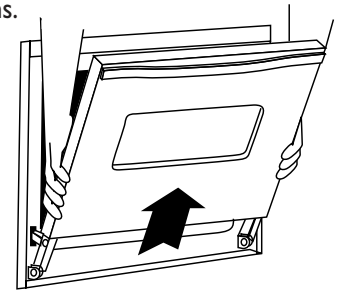
OVEN DOOR

⚠ CAUTION

- **NEVER** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **NEVER** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **NEVER** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

TO REMOVE:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



TO REPLACE:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

OVEN WINDOW

TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

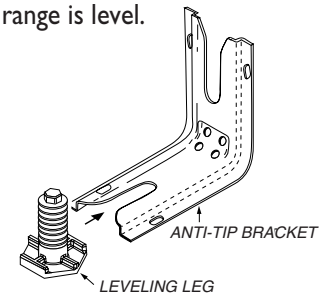
1. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
2. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

LEVELING LEGS

- Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



OVEN LIGHT

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Maytag Customer Service. Call 1-800-688-8408, ask for part number 74004458 - halogen bulb.

⚠ CAUTION

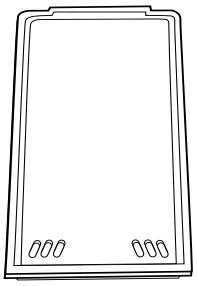
- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:

1. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
2. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
3. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
4. Replace bulb cover by snapping into place.
5. Reconnect power to the range. Reset clock.

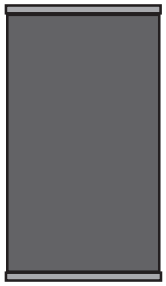
Accessories & Cartridges

Accessories



Electric Griddle – Model JEA8200ADX

Self-draining griddle makes many favorite foods easier to fix. Family-sized surface lets you cook several pancakes, hamburgers, or grilled sandwiches at a time. Has a black non-stick finish.



Grill Cover – Model A341

Attractive grill cover protects grill when not in use. Textured steel in black or white with molded handles.

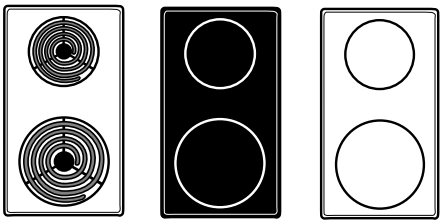
Canning Element – Model A145A

Special canning element plugs into *conventional coil cooktop cartridge* raising the heating element above the cooking surface. Allows use of oversized cookware and pans with warped or rippled bottoms.

Gas or Electric Wok Accessory – Model AO142

Ideal for stir frying, steaming, braising, and stewing. Wok has nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles and cooking tips. Flat bottom wok can be used on ALL cartridges.

Cooktop Cartridges



Conventional Coil **Halogen** **Radiant**

Conventional Coil

JEA7000ADB-Black Porcelain
JEA7000ADS- Stainless Steel
JEA7000ADW-White Porcelain

Halogen

JEA8130ADB-Black
JEA8130ADW-White

Radiant

JEA8120ADB-Black
JEA8120ADW-White

Before You Call for Service

For most concerns, try these first:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

Part or all of appliance does not work.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 4 & 9.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 17.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 11 & 17.
- Check if Control Lock is activated. See pg. 15.

Baking results are not as expected or differ from previous oven.

- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 8 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See pg. 15 for instructions on adjusting the oven temperature. *NOTE:* It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Check that oven temperature is decreased by 25° F when convect baking.
- See **"Cooking Made Simple"** booklet for more information on bakeware and baking.

Food is not broiling properly or smokes excessively.

- Check oven rack positions. Food may be too close to element.
- Broil element was not preheated.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches).
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.

Oven will not self-clean.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 17.
- Check if door is closed.

Oven did not clean properly.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

Oven door will not unlock after self-clean cycle.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOC indicator word is not displayed.

Ventilation fan does not operate but everything else on the range does.

- Check behind lower access panel if power cord to blower assembly has been disconnected.

Grill heating element or cooktop does not get hot enough.

- Check if heating element is plugged in solidly.
- Surface controls may not be set properly.
- Voltage to house may be low.

Ventilation system is not capturing smoke efficiently.

- Check on cross ventilation in room or make up air.
- Excessive amount of smoke is being created; check instructions for grilling, trimming meats. See pg. 6.
- Outside wall cap may be trapped shut.
- Range may be improperly installed; check ducting information. See pg. 3.
- Air filter may be improperly installed. See pg. 8.

Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.

- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly.
- Turning on the ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

A fan sound can be heard

- This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.

"F" plus a number and the message: "Call an authorized servicer or 800-688-1100."

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **Cancel** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Jenn-Air Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**
- **Glass-ceramic Cooktop:** Due to thermal breakage.
- **Electric Heating Elements:** Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-688-1100 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1100.**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  - **a.** Your name, address and telephone number;
  - **b.** Model number and serial number;
  - **c.** Name and address of your dealer or servicer;
  - **d.** A clear description of the problem you are having;
  - **e.** Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

Cuisinière Électrique Encastrable à Évacuation Déscendante Jenn-Air

Guide de l'utilisateur

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 25-27
Conduits 27
Cuisson sur la surface 28-32
Cuisson au four 33-40
Nettoyage 41-43
Entretien 44
Accessoires et modules 45
Avant de contacter un réparateur 46
Garantie 47
Guía del Usuario 48

JENN-AIR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

— — — — — — — — —

Numéro de série

— — — — — — — — —

Date d'achat

Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air
1-800-688-1100
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)
Site Internet: http://www.jennair.com

Pour le service après-vente, voir page 47.

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

RECONNAÎTRE LES ÉTIQUETTES, PARAGRAPHES ET SYMBOLES SUR LA SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière: L'un des pieds de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride **après chaque déplacement** de la cuisinière.

⚠ AVERTISSEMENT:

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**

- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**

- **RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

EN CAS D'INCENDIE

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Surface de cuisson:** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.
- **Four:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Instructions Générales

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, veiller à ce que les rideaux ne puissent atteindre la surface de cuisson sous l'effet d'un courant d'air.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut être la cause de blessures, brûlures, incendie ou détérioration de l'appareil.

NE JAMAIS porter des vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Un vêtement trop ample peut accrocher la poignée d'un ustensile ou s'enflammer et provoquer des brûlures s'il touche un élément chauffant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage, réparation ou remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas spécifiquement recommandée dans ce guide. Confier toute autre intervention à un technicien qualifié.

NE JAMAIS remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit combustible ou inflammable dans le four, ou à proximité de la cuisinière, car les vapeurs émises peuvent susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

Pour empêcher qu'un feu de graisse se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

Utiliser uniquement des maniques sèches. L'application d'une manique humide sur une surface chaude peut provoquer l'émission de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre textile volumineux qui pourrait facilement s'enflammer au contact d'un élément chauffant.

Ramener chaque bouton de commande à la position d'arrêt après l'achèvement d'une cuisson.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un élément de la surface de cuisson; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et des dommages matériels ou corporels.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-élément, gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce manuel peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

NE JAMAIS garnir les grilles ou le fond du four de feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Les flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

Surface de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de la surface de cuisson allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la surface de cuisson et non pas vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Surface de cuisson en Vitrocéramique

NE JAMAIS utiliser une surface de cuisson cassée ou fêlée: les solutions de nettoyage et renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson en entraînant un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Nettoyer prudemment la surface de cuisson. Certains produits donnent des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si l'on utilise un linge, une éponge humide ou du papier essuie-tout sur une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence afin d'éviter de se brûler par la vapeur.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Four

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.

Pour garantir une parfaite performance de fonctionnement du four, ne pas obstruer le conduit de l'évent, situé du côté droit de la grille à air. Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.

Placer les grilles à l'emplacement approprié dans le four seulement lorsque le four est froid; s'il est nécessaire de déplacer une grille alors que le four est chaud, veiller à ne pas laisser la manique toucher l'élément chauffant.

Four autonettoyant

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, SUITE

ÉLEMENTS CHAUFFANTS

NE JAMAIS toucher les éléments chauffants du four ou de la surface de cuisson, ni les surfaces voisines des éléments ou les surfaces intérieures du four.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une zone voisine d'un élément chauffant, à l'intérieur du four ou sur la surface de cuisson, peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure.

Pendant et après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

Autres zones potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones voisines de la surface de cuisson, évent du four, surfaces proches de l'ouverture de l'évent, porte du four, surfaces voisines de la porte et du hublot.

SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

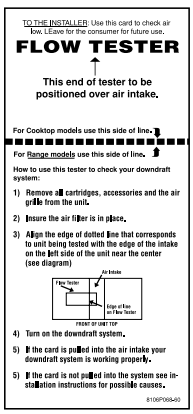
CONDUITS

Le système de ventilation de Jenn-Air est conçu pour capter les vapeurs de cuisson et la fumée s'échappant de la surface de la table de cuisson. Si l'installation n'a pas été prévue pour cette ventilation, vérifier les éléments suivants:

- Utiliser un conduit rond de 15,2 cm (6 po) de diamètre ou rectangulaire de 8,3 x 25,4 cm (3-1/4 x 10 po) pour des longueurs de conduit de 3 à 18 m (10 à 60 pi). ***Remarque: On peut utiliser un conduit rond de 12,7 cm (5 po) de diamètre si la longueur du conduit est inférieure à 3 m (10 pi).***
- Ne pas utiliser plus de trois coudes à 90°. La distance entre ces coudes doit être d'au moins 46 cm (18 po).
- On **DOIT** utiliser un évent mural recommandé par Jenn-Air. S'assurer que le clapet se déplace librement lorsque le système de ventilation fonctionne.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 15 cm (6 po) pour une table de cuisson installée près d'un mur latéral.

Même si l'installation ne semble pas présenter de défaut évident, il peut y avoir un problème caché comme joint écrasé, obstruction dans le tuyau, etc. L'installation est à la charge de l'installateur et les différents problèmes doivent être d'abord présentés à ce dernier. L'installateur doit vérifier très soigneusement les instructions d'installation des conduits.

- Utiliser la carte ci-dessous fournie avec l'appareil pour vérifier la circulation de l'air.


TO THE INSTALLER: Use this card to check air flow. LEave for the consumer for future use.

FLOW TESTER

This end of tester to be positioned over air intake.

For Cooktop models use this side of line.

For Range models use this side of line.

How to use this tester to check your downdraft system:

1) Remove all cartridges, accessories and the air grille from the unit.
2) Insure the air filter is in place.
3) Align the edge of dotted line that corresponds to unit being tested with the edge of the intake on the left side of the unit near the center (see diagram)

4) Turn on the downdraft system.
5) If the card is pulled into the air intake your downdraft system is working properly.
5) If the card is not pulled into the system see installation instructions for possible causes.

S10OP068-60

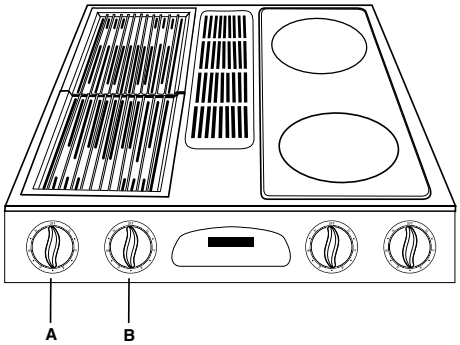
CUISSON SUR LA SURFACE

BOUTONS DE COMMANDE

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de la surface de cuisson, avec un réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes **lo** (min.) et **hi** (max.). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
   - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le symbole correspond à l'élément avant/droit.
3. Il y a un témoin lumineux pour chaque bouton de commande. Lorsque l'un ou l'autre des éléments correspondants est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (d'ARRÊT). Retirer l'ustensile.



RÉGLAGE DES COMMANDES POUR LE GRIL:

Bouton A. Ventilateur d'extraction seulement. Le bouton ne commande pas l'élément de gril.

Bouton B. Ventilateur d'extraction et élément de gril.

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR LES MODULES:

Bouton A. Élément avant gauche.

Bouton B. Élément arrière gauche.

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de la surface de cuisson sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la surface de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément correct.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure au besoin, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments chauffants, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

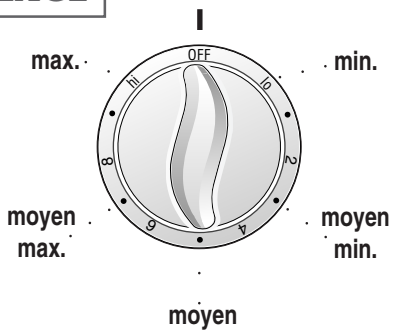
AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la surface de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur.

  La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- **NE JAMAIS** laisser aucun article sur la surface de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable ou faire fondre/amollir un article de plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.

SUGGESTIONS POUR LE RÉGLAGE

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs: taille, type de l'ustensile, et opération de cuisson. Pour l'information concernant les ustensiles et autres facteurs affectant la puissance de chauffage à utiliser, voir la brochure **La cuisson simplifiée**.



hi (max.): Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou pour la cuisson du mets.

med. hi (moyen max.): Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

med. (moyen): Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

med. lo (moyen min.): Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.

lo (min.): Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.

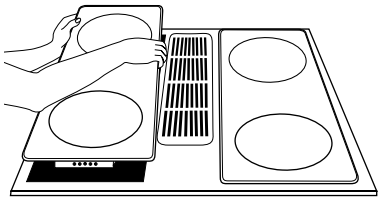
CUISSON SUR LA SURFACE, SUITE

INSTALLATION DU MODULE

Des modules, avec éléments en spirale, éléments radiants ou halogènes peuvent être installés d'un côté ou de l'autre de la cuisinière. (Voir page 45 les types de modules et accessoires et leurs numéros de modèle.)

INSTALLATION DES MODULES:

1. Si les grilles du gril, l'élément et/ou le bac de récupération sont en place, les enlever avant d'installer un module pour table de cuisson. Nettoyer la cavité émaillée de toute accumulation de graisse (voir page 42 les recommandations de nettoyage).
2. Pour installer l'un des modules en option, s'assurer que les commandes sont à l'arrêt et que le module est froid. Placer la fiche du module vers la prise. Cette prise est située à l'avant du côté gauche et à l'arrière du côté droit de la cuisinière.



3. Coulisser le module vers la prise jusqu'à ce que la fiche du module soit parfaitement engagée.
4. Baisser le côté opposé du module dans la partie supérieure de la cuisinière jusqu'à ce qu'il soit de niveau avec la surface. La cuisinière est maintenant prête à l'emploi.

ENLÈVEMENT DES MODULES:

1. Les commandes doivent être à l'arrêt et le module doit être froid.
2. Soulever le bord du module jusqu'à ce que la partie supérieure sorte de l'ouverture de la cuisinière d'environ 5 cm (2 po). (Si l'on soulève trop haut le module alors qu'il est encore engagé dans la prise, cela pourrait endommager la fiche.)
3. Pour dégager la prise, tenir le module des deux côtés et le tirer de la prise. Le sortir lorsqu'il est complètement débranché.
4. Ne pas empiler les modules là où ils pourraient tomber ou être endommagés. Ne jamais ranger d'autres articles au-dessus des modules en vitrocéramique, ceci pourrait endommager ou rayer la surface.

CONSERVES

La préparation de conserves doit être faite seulement sur un module à éléments classiques en spirale. L'élément pour marmites de conserves, modèle A145A, permet l'utilisation de grands récipients avec le module à éléments classiques en spirale.

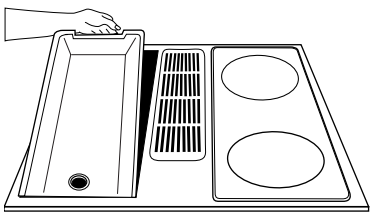
Pour obtenir des renseignements supplémentaires, se reporter au manuel d'utilisation fourni avec le module.

INSTALLATION DU GRIL

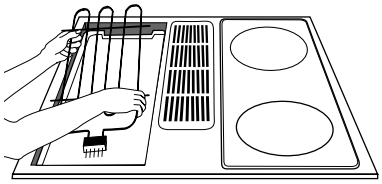
Le gril en accessoire comprend deux grilles noires, un élément grilloir et un bac de récupération. Le gril peut être installé sur le côté gauche de la table de cuisson seulement.

INSTALLATION DU GRIL:

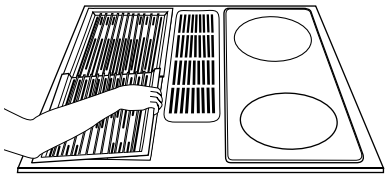
1. Avant d'installer les différentes pièces du gril, s'assurer que les commandes sont à l'arrêt.
2. Placer le bac de récupération dans la cavité.



3. Placer l'élément grilloir avec sa fiche vers la prise. Cette prise est située à l'avant gauche de la cuisinière. Coulisser l'élément vers la prise jusqu'à ce que la fiche soit complètement engagée et que les supports reposent sur les côtés de la cavité.



4. Placer les grilles sur le dessus de la table de cuisson.



ENLÈVEMENT DU GRIL:

1. S'assurer que la commande est sur **Off** (ARRÊT). Retirer les différentes pièces du gril lorsqu'elles sont froides.
2. Pour retirer l'élément grilloir, le tirer de la prise pour le débrancher. (**REMARQUE:** Si l'on soulève l'élément de plus de 5 cm (2 po) au-dessus de la table de cuisson alors qu'il est engagé dans la prise, cela pourrait endommager la fiche.)

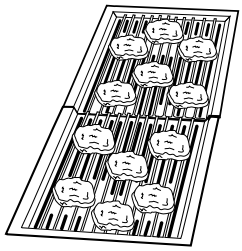
Utilisation du gril

- Avant le premier emploi, laver les grilles du nouveau gril dans de l'eau savonneuse très chaude, rincer et sécher. Puis, préparer la surface en appliquant une mince couche d'huile de cuisson. Retirer l'excès avec du papier essuie-tout.
- Répéter cette méthode lorsque **a)** les grilles sont nettoyées dans le lave-vaisselle, le détergent risquant de retirer l'huile en surface ou **b)** toutes les fois qu'une marinade à base de sucre (par exemple sauce barbecue) va être utilisée.
- Préchauffer le gril sur puissance **hi** (Max.) pendant 5 minutes. Le préchauffage améliore la saveur et l'apparence des viandes et saisit rapidement la viande pour qu'elle retienne ses jus.
- *Utiliser des ustensiles et spatules non métalliques pour ne pas endommager le fini non adhérent du gril.*
- *L'excès de graisse doit être enlevé des viandes.* Seule une quantité normale est nécessaire pour produire la fumée donnant cette saveur fumée, comme une cuisson à l'extérieur. L'excès de graisse peut entraîner des problèmes de nettoyage et de formation de flammes.
- *Si des quantités excessives de graisse s'écoulent, risquant constamment de s'enflammer, la garantie est annulée sur les grilles du gril.*
- Des flammes indiquent que l'intérieur du gril doit être nettoyé ou que la viande est particulièrement grasse ou encore que la viande n'a pas été dégraissée au préalable.
- Les écoulements de graisse vont occasionnellement s'enflammer en produisant des petites flammes sans danger pour une seconde ou deux. Ceci est normal. **REMARQUE:** Pour obtenir des informations sur le contenant à graisse, voir page 43.
- **NE JAMAIS LAISSER LE GRIL SANS SURVEILLANCE LORS DE SON FONCTIONNEMENT.**
- **SI LA GRAISSE EN EXCÈS ENTRAÎNAIT LA FORMATION DE FLAMMES EN CONTINU:**

1. Allumer le ventilateur à la main.
2. Tourner immédiatement les commandes du gril à **Off** (l'arrêt).
3. Retirer la viande du gril.

IMPORTANT

- Ne pas utiliser de feuille d'aluminium à l'intérieur du gril.
- Ne pas utiliser de charbon de bois ou copeaux de bois dans la zone du gril.
- Ne pas laisser le bac de récupération du gril surchargé de graisse. Le nettoyer fréquemment.
- Ne pas recouvrir les grilles complètement avec la viande. Laisser de l'espace entre chaque morceau de viande pour permettre une bonne ventilation ainsi que pour éviter la formation soudaine de flammes.



Conseils de cuisson au gril

- S'assurer de suivre les instructions d'utilisation du gril.
- Les réglages et durées de cuisson suggérés (page 31) sont approximatifs en raison des variations de tension et de type d'aliments.
- Pour de meilleurs résultats, acheter une viande de qualité supérieure. La viande qui a une épaisseur d'au moins 19 mm (3/4 po) va mieux griller que les coupes plus minces.
- Entailler la graisse sur les côtés d'un steak, mais sans couper dans la viande pour éviter que le steak ne s'enroule sur les bords lors de la cuisson.
- Pour que les steaks prennent l'empreinte du gril, s'assurer que le gril est préchauffé. Laisser un côté de la viande cuire jusqu'au degré de cuisson désiré, ou jusqu'à ce que les jus apparaissent sur la surface supérieure, avant de retourner le steak. Retourner steaks et hamburgers seulement une fois. La manipulation de la nourriture entraîne la perte des jus.
- Pour badigeonner les viandes ou appliquer des sauces, se rappeler que des quantités excessives de sauce se retrouvent à l'intérieur du gril et n'améliorent pas la saveur de l'aliment.
- Appliquer des sauces durant les 15 à 20 dernières minutes de cuisson à moins d'autres indications dans la recette. Aussi, toutes les fois qu'une marinade à base de sucre (comme sauce barbecue) va être utilisée, les grilles doivent être préparées avant le préchauffage (voir Utilisation du gril).
- Il existe de nombreuses marinades pour la viande qui aident à attendrir des coupes moins chères de viande pour la cuisson sur le gril.
- Certains aliments comme la volaille et le poisson non gras peuvent avoir besoin d'un surplus de graisse. Badigeonner avec de l'huile ou du beurre fondu de temps à autre lors du gril.
- Se servir de spatule ou de pinces à long manche pour retourner la viande. Ne pas se servir de fourchettes qui percent la viande et entraînent la perte des jus.

GUIDE DE CUISSON AU GRIL

Préchauffer le gril sur réglage **hi** (Max.) pendant 5 minutes pour obtenir la meilleure saveur.

Type		Réglage	Duré de cuisson	Méthode
Steak (2,5 à 3 cm) (1 à 1-1/4 po):				
	Saignant	hi (max.)	10 à 17 minutes	Retourner après 8 à 10 minutes.
	À point	hi (max.)	20 à 25 minutes	Retourner après 13 à 15 minutes.
	Bien cuit	hi (max.)	25 à 32 minutes	Retourner après 15 à 17 minutes.
Hamburgers 85 g à 115 g (3 à 4 oz)		9	15 à 25 minutes	Retourner après la moitié du temps.
Côtelettes de porc (15 à 20 mm) (1/2 à 3/4 po)		9	25 à 40 minutes	Retourner de temps en temps.
Tranches de jambon (15 mm) (1/2 po)		hi (max.)	10 à 15 minutes	Retourner une fois.
Saucisses entiérement cuites:				
	Hot Dogs	hi (max.)	5 à 15 minutes	Retourner de temps en temps.
	Saucisse polonaise	hi (max.)	10 à 20 minutes	Retourner une fois.
Saucisse fraîche:	Saucisses en chapelet et plates	9	15 à 20 minutes	Retourner de temps en temps.
Poulet:	Désossé:			
	Poitrines	9	25 à 35 minutes	Retourner de temps en temps.
	Avec os:			
	Poitrines, pilons et cuisses	9	45 à 60 minutes	Retourner de temps en temps. Badigeonner de marinade ou de jus les 10 dernières minutes.
Poisson:	Darnes (2,5 cm) (1 po)	9	20 à 30 minutes	Badigeonner de beurre. Retourner après la moitié du temps.
Crevettes:	(en brochette)	9	8 à 12 minutes	Retourner et badigeonner fréquemment de beurre ou de marinade.
Pain à l'ail, bruschetta, pains à hot dog, pains à hamburger		hi (max.) 9	2 à 4 minutes 2 à 3 minutes	Retourner après la moitié du temps.
Fruits et legumes:	Tranches d'ananas	hi (max.)	8 à 10 minutes	Retourner après la moitié du temps.
	Tranches de poivron (15 mm) (1/2 po)	hi (max.)	7 à 9 minutes	Badigeonner d'huile. Retourner après la moitié du temps.
	Courge d'été (tranches de 15 mm (1/2 po) de longueur)	hi (max.)	8 à 12 minutes	Badigeonner de beurre. Retourner de temps en temps.

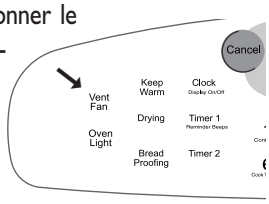
Remarque: Ce tableau n'est qu'un guide. Les durées de cuisson et réglages sont approximatifs et varient selon la viande, les commandes et la tension.

CUISSON SUR LA SURFACE, SUITE

SYSTÉM DE VENTILATION

Le système de ventilation incorporé enlève les vapeurs de cuisson, les odeurs et la fumée des aliments préparés sur la table de cuisson et le gril.

- Pour faire fonctionner le système de ventilation à la main, appuyer sur la touche **Vent Fan** située sur le tableau électronique.

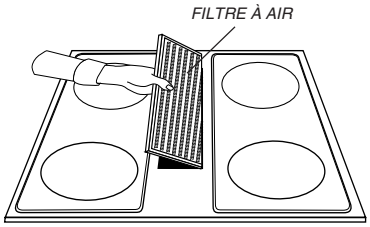


  Appuyer une fois pour une puissance élevée, une deuxième fois pour une puissance basse et à nouveau pour arrêter le ventilateur.
- Le système de ventilation fonctionne **automatiquement** lorsque l'élément grilloir est utilisé.
- Le ventilateur peut être utilisé pour retirer des odeurs fortes de la cuisine comme lorsque l'on coupe des oignons près du ventilateur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU SYSTÈM DE VENTILATION

- **Grille à air:** La grille s'enlève facilement. L'essuyer ou la laver dans le lave-vaisselle ou la tremper dans l'évier avec des détergents ménagers doux. Pour éviter de rayer la surface, ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons récureurs.
- **Filtre:** Arrêter le système de ventilation avant de retirer le filtre. Le filtre est du type permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale. Le nettoyer dans l'évier avec de l'eau tiède et du détergent ou dans le lave-vaisselle.

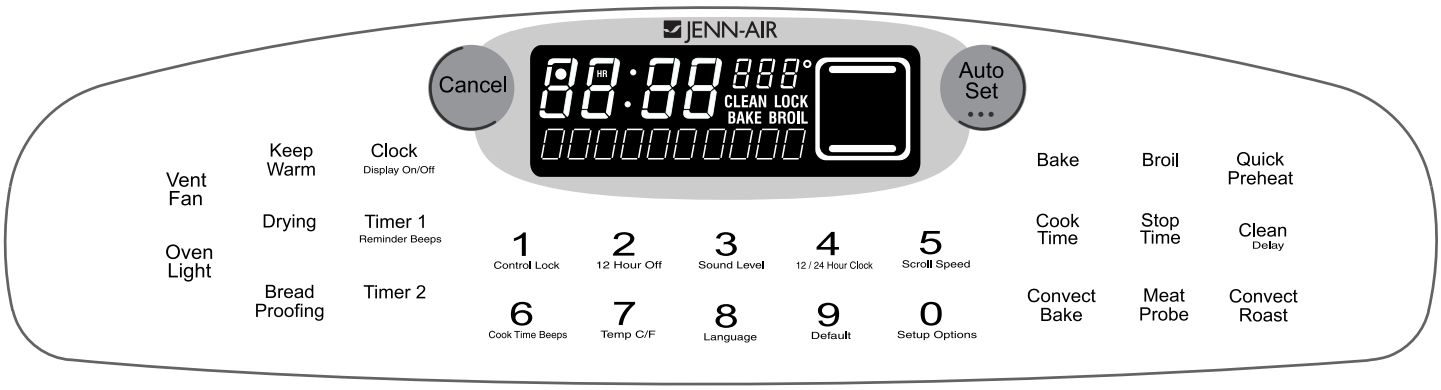
  IMPORTANT: *NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE SYSTÈME SANS LE FILTRE. LE FILTRE DOIT TOUJOURS ÊTRE PLACÉ À UN ANGLE.* En faisant face à l'avant de la cuisinière, le haut du filtre doit s'appuyer contre le côté gauche de l'ouverture d'évent. Le bas doit s'appuyer contre le côté droit de la chambre d'évent, en bas. ***(Remarque: Si le filtre est à plat contre la paroi du ventilateur, l'efficacité de la ventilation sera réduite.)***



- **Chambre de ventilation:** Cette zone qui abrite le filtre, doit être nettoyée en cas de renversement ou toutes les fois qu'elle est recouverte d'un film de graisse. Elle peut être nettoyée avec du papier essuie-tout, un linge humide ou une éponge et un détergent ménager doux ou un produit de nettoyage.

  REMARQUE: L'évent du four est situé sur le côté droit de la grille à air. Lors de l'utilisation ou du nettoyage du four, de l'air chaud et humide peut se trouver dans cette zone. La zone de l'évent peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. **Faire attention à ne pas renverser de liquide dans cet évent. La grille doit être enlevée avant le cycle d'autonettoyage.**

Cuisson au four



Les commandes électroniques sont conçues pour faciliter la programmation. L'afficheur indique les fonctions de l'horloge, minuterie et cuisson au four. Le tableau de commande illustré comprend la convection et autres caractéristiques particulières à certains modèles. (Le style peut varier selon les modèles.)

⚠ ATTENTION

- S'assurer que tout les matériaux d'emballage ont été enlevés du four avant de l'allumer.
- **Aliments prêts à consommer:** Suivre les instructions du fabricant. Si un récipient d'aliments congelés en plastique et/ou son couvercle se tordent, se gondolent ou sont abîmés en cours de cuisson, jeter immédiatement la nourriture et le contenant. La nourriture pourrait être contaminée.
- Suivre le mode d'emploi du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson au four.
- Ne pas utiliser le four pour y ranger de la nourriture ou des ustensiles.

Touches de commande

- Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée.
- Appuyer sur la touche **Auto Set** ou sur la ou les touches numériques appropriées pour entrer l'heure ou la température.
- Le four émet un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur une touche.
- Un double bip se fait entendre en cas d'erreurs de programmation.
- Des indications supplémentaires défilent à l'afficheur une fois que l'on a appuyé sur une touche de fonction.

REMARQUE: Une fois que l'on appuie sur un chiffre, l'heure ou la température est automatiquement enregistrée au bout d'un délai de quatre secondes.

Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction et sur la touche **Auto Set** ou sur une touche numérique, le programme est annulé et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.

Options de réglage

Plusieurs options de réglage sont identifiées sous les touches numériques du tableau. Il est possible de changer les options prédéfinies à l'usine. Voir d'autres informations à la page 39.

Réglage des fonctions

Touche Clock (Horloge)

1. Appuyer sur la touche **Clock**. Le mot TIME (HEURE) clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques correspondant à l'heure.

Après une panne de courant, les mots POWER INTERRUPTION (PANNE DE COURANT) défilent à l'affichage, suivis par SET CLOCK (METTRE À L'HEURE).

Pour vérifier l'heure pendant l'affichage d'une fonction, appuyer sur la touche **Clock**.

Il n'est pas possible de changer l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson contrôlée par l'horloge, un autonettoyage ou un cycle d'autonettoyage différé.

L'horloge peut être réglée sur 24 heures. Voir les options de réglage (horloge 12/24 heures) à la page 39.

Touches Timer (Minuterie)

La ou les minuteries peuvent être réglées pour une durée allant jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

Les minuteries fonctionnent indépendamment de tout autre activité du four et peuvent être réglées pendant qu'une autre fonction est en cours. **LES MINUTERIES NE COMMANDENT PAS LE FONCTIONNEMENT DU FOUR.**

1. Appuyer sur **Timer 1** ou **Timer 2**. Timer 1 ou 2 va clignoter respectivement. 0HR:00 paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques correspondant au nombre d'heures et de minutes désirées.
3. L'affichage indique TIMER 1 ou TIMER 2. Si les deux minuteries sont en cours de fonctionnement, l'affichage indique la minuterie ayant le temps restant le plus court.

   EXEMPLE: Pour régler la minuterie sur 5 minutes, appuyer sur **Timer 1** et sur la touche 5. La minuterie commence le compte à rebours après quatre secondes.
4. Pendant la dernière minute, le compte à rebours est affiché en secondes.
5. A la fin de la durée programmée, le mot END (FIN) sera affiché et deux signaux sonores retentissent suivis par un autre signal toutes

les 30 secondes pendant cinq minutes. **Appuyer sur la touche Timer correspondante pour annuler les signaux sonores.**

REMARQUE: Les signaux sonores de minuterie à la fin du temps programmé peuvent être modifiés. Voir options de réglage (signal sonore de fin de minuterie), page 39.

Pour annuler une durée programmée:

Appuyer et maintenir la pression sur la touche **Timer** correspondante pendant plusieurs secondes. Après un court laps de temps, l'affichage indique l'heure.

OU

Appuyer sur **Timer** et sur la touche «0». Après un court laps de temps, la minuterie est annulée.

Touche Cancel (Annulation)

S'utilise pour annuler toute programmation à l'exception des fonctions Horloge et Minuterie.

Touche Auto Set (Réglage Automatique)

S'utilise avec les touches de fonction pour programmer automatiquement:

- une température de cuisson au four de 350 °F (175 °C)
- une température de rôtissage ou de cuisson par convection de 325 °F (165 °C) (certains modèles)
- une cuisson au gril au réglage **hi** (élevé) ou **lo** (bas)
- trois heures de cycle de nettoyage
- une température de dessiccation de 140 °F (60 °C) (certains modèles)
- une température avec sonde thermique de 160 °F (70 °C) (certains modèles)
- une température de maintien au chaud de 170 °F (75 °C) (certains modèles)
- une fermentation du pain rapide ou standard (certains modèles)
- un changement des options de réglage

Touche Bake (Cuisson au Four)

S'utilise pour le rôtissage et la cuisson au four.

1. Appuyer sur la touche **Bake**.
2. Appuyer de nouveau sur 350 °F (175 °C) ou appuyer sur la touche **Auto Set**. Chaque fois que l'on appuie sur **Auto Set**, la température s'élève de 25 °F (4 °C). Ou bien, appuyer sur les touches numériques appropriées pour la température désirée, située entre 100 °F (38 °C) et 550 °F (285 °C).
3. Lorsque le four s'allume, un témoin de préchauffage s'allume et l'icône de cuisson au four paraît à l'afficheur.

4. Un seul signal sonore indique que le préchauffage est terminé. Le témoin de préchauffage s'éteint.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture du four.

Touche Convect Bake (Cuisson au Four avec Convection)/ Touche Convect Roast (Rotissage au Four avec Convection) (Certains Modèles)

1. Appuyer sur la touche **Convect Bake** ou **Convect Roast**.
2. Appuyer de nouveau pour sélectionner 325 °F (165 °C) ou appuyer sur la touche **Auto Set**. Chaque pression successive sur **Auto Set** augmente la température de 25 °F (4 °C). Ou bien, appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner une température située entre 100 °F (38 °C) et 550 °F (285 °C).
3. Lors de l'allumage du four, un témoin rouge de préchauffage s'allume, de même que l'icône de convection.
4. Un signal sonore unique indique que le four a atteint la température de préchauffage programmée. Le témoin de préchauffage s'éteint.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur la touche **Cancel**. Retirer la nourriture du four.

REMARQUES:

CUISSON AU FOUR

- Pour rappeler la température programmée lors du préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**.
- Pour modifier la température du four en cours de cuisson, appuyer sur la touche **Bake** et sur les touches numériques appropriées.
- Prévoir 10 à 12 minutes pour le préchauffage du four.
- Ne pas choisir des températures inférieures à 140 °F (60 °C) pour le maintien au chaud, ni inférieures à 200 °F (95 °C) pour la cuisson. Ces températures ne sont pas recommandées pour des raisons de sécurité.
- Pour plus de conseils sur la cuisson et le rôtissage, se reporter à la brochure **«La cuisson simplifiée»**.

RÔTISSAGE ET CUISSON AVEC CONVECTION (certains modèles)

- En **cuisson avec convection**, les deux éléments de cuisson et de gril sont en marche ainsi que le ventilateur de convection, à réglage lent.
- **En règle générale, sélectionner pour la cuisson avec convection une température inférieure de 25 °F (4 °C) à celle indiquée pour une recette conventionnelle ou sur l'emballage du produit. Le temps de cuisson sera alors identique ou inférieur de quelques minutes à celui indiqué dans la recette.**
- En **rôtissage avec convection**, les deux éléments de cuisson au four et de gril sont en marche ainsi que le ventilateur de convection, à vitesse élevée.
- **Pour le rôtissage de viande avec convection, le temps de cuisson peut être réduit jusqu'à 30%** (utilisir la température de rôtissage conventionnel).
- Pour les durées de cuisson et températures de rôtissage recommandées et pour des conseils additionnels sur la cuisson au four et avec convection, voir le tableau de rôtissage dans la brochure **«La cuisson simplifiée»**.
- **Le ventilateur de convection s'arrête à chaque fois que la porte est ouverte.**

CUISSON AU FOUR, SUITE

TOUCHE BROIL (GRIL)

S'utilise pour cuire au gril ou pour rissoler la nourriture. Pour de très bons résultats, utiliser la lèchefrite fournie avec la cuisinière.

1. Appuyer sur **Broil**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour une cuisson au gril **hi** (réglage élevé) et appuyer de nouveau pour une cuisson au gril **lo** (réglage bas), ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température de gril désirée, située entre 300 °F (150 °C) et 550 °F (285 °C).
3. Pour des résultats optimums, préchauffer le four trois à quatre minutes ou jusqu'à ce que l'élément de gril soit rouge.
4. Placer la nourriture dans le four en laissant la porte ouverte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 10 cm ou quatre pouces).
5. Suivre les recommandations sur la cuisson au gril données dans la brochure **«La cuisson simplifiée»**.
6. Une fois la cuisson au gril terminée, appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.

TOUCHES COOK TIME (DUREE DE CUISSION)/STOP TIME (HEURE D'ARRET) (CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE)

S'utilisent pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four. La durée de cuisson peut être réglée jusqu'à 11 heures et 59 minutes (11:59). L'horloge doit fonctionner et être à l'heure pour que cette fonction soit utilisée.

MISE EN MARCHE IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE:

1. Appuyer sur **Cook Time**. Les mots COOK TIME (DUREE DE CUISSON) clignotent. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer la durée de cuisson en heures et minutes.
2. Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake** ou **Convect Roast** (certains modèles) et choisir la température. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) seront affichés avec la température.
3. Une minute avant que ne se termine la durée de cuisson programmée, la lumière au four s'allume. La lumière s'éteint automatiquement lorsque l'on appuie sur **Cancel** ou après que la porte du four est ouverte et fermée.
4. À la fin de la durée de cuisson, le four s'arrête automatiquement. Les mots END (FIN) et COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) sont affichés et trois signaux sonores retentissent.
5. Appuyer sur **Cancel.** Retirer la nourriture du four. Si la programmation n'est pas annulée, deux signaux sonores de rappel retentira chaque minute pendant 30 minutes.

REMARQUE: Il est possible de changer les signaux sonores de durée de cuisson/heure d'arrêt. Voir options de réglage (signal sonore de fin de cuisson), page 39.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE:

1. Appuyer sur **Cook Time**. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) clignotent. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer la durée de cuisson en heures et minutes.
2. Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake** ou **Convect Roast** (certains modèles) et choisir la température. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) seront affichés avec la température.
3. Appuyer sur **Stop Time**. L'afficheur indique l'heure à laquelle le four s'arrêtera, s'il se mettait en marche immédiatement.
4. Appuyer à nouveau sur **Stop Time**. **Les mots STOP TIME (HEURE D'ARRÊT) doivent clignoter pour programmer l'heure de mise en marche différée.**
5. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer l'heure à laquelle l'on désire que le four s'arrête.
6. Le mot DELAY (ATTENTE) sera affiché.
7. À la fin de la période d'attente, les mots BAKE (CUISSON) et COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) seront affichés avec la température.
8. Suivre les étapes 3 à 5 de la section précédente.

TOUCHE QUICK PREHEAT (PRECHAUFFAGE RAPIDE) (CERTAINS MODÈLES)

S'utilise pour diminuer la durée de préchauffage avec les touches **Bake** ou **Convect Bake**. S'utilise pour tous les aliments lorsque la cuisson se fait sur une seule grille.

- Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake** et choisir la température.
- Appuyer sur **Quick Preheat**. Les mots QUICK PREHEAT - 1 RACK BAKING (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE - FOUR À UN GRILLE) défilent deux fois et le mot PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE) sera affiché.

POUR REVENIR AU PRÉCHAUFFAGE STANDARD:

- Appuyer à nouveau sur **Quick Preheat**. Le préchauffage standard revient et l'afficheur fait défiler les mots STANDARD PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE STANDARD).

REMARQUES:

CUISSON AU GRIL

- Le gril à réglage **hi** (élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril à réglage **lo** (bas) pour la cuisson au gril de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- **Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors du gril. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.**
- Ne jamais recouvrir une grille de lèchefrite d'aluminium. Ceci empêcherait la graisse de s'écouler par en dessous.
- Prévoir des durées de gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.

CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

- On déconseille l'emploi de la fonction de cuisson différée pour des aliments très périssables comme produits laitiers, porc, volaille ou produits de la mer.
- On déconseille le contrôle de la cuisson par l'horloge pour des aliments nécessitant un four préchauffé comme gâteaux, biscuits et pains.

Touche Keep Warm (Maintien au chaud) (certains modèles)

S'utilise pour garder les aliments au chaud ou pour réchauffer pains et assiettes.

1. Appuyer sur **Keep Warm**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer 170 °F (75 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température souhaitée, située entre 145 °F (65 °C) et 190 °F (90 °C).
3. Lorsque la fonction est en cours, l'affichage indique KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) et la température sélectionnée.
4. Lorsque la fonction maintien au chaud n'est plus nécessaire, appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture du four.

Touche Meat Probe (Sonde Thermique) (certains modèles)

Pour rôtir et cuire au four des articles à la température souhaitée sans qu'ils soient trop ou trop peu cuits.

1. Introduire la sonde dans le mets (pour les viandes, la pointe de la sonde doit être située au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans la graisse et ne pas toucher un os).
2. Brancher la fiche de la sonde dans la prise située en haut à droite du four. S'assurer de bien insérer la fiche dans la prise. L'afficheur indiquera PRESS PROBE PAD (APPUYER SUR TOUCHE PROBE).
3. Appuyer sur la touche **Probe**.
4. Programmer la température interne souhaitée de la nourriture en appuyant sur la touche **Auto Set** à la température de 160 °F (70 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température souhaitée, située entre 100 °F (38 °C) et 185 °F (85 °C).
5. Appuyer sur **Bake**, **Convect Bake** ou **Convect Roast**. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la température souhaitée, située entre 100 °F (38 °C) et 550 °F (285 °C).
6. Lorsque la sonde a atteint la température souhaitée, le four s'arrête. Le mot END (FIN) est affiché et quatre signaux sonores retentissent, suivis par un signal toutes les minutes pendant une heure ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Cancel**.

Touche Bread Proofing (Fermentation du pain) (certains modèles)

Pour la fermentation des produits de boulangerie à la levure et leur permettre de lever avant de cuire. Il existe deux méthodes de fermentation: STANDARD et QUICK (RAPIDE).

La température de fermentation standard est légèrement supérieure à la température ambiante, ce qui protège la pâte des changements de température et des courants d'air qui risquent d'affecter les résultats de l'opération.

La fermentation rapide donne des résultats plus rapidement que la fermentation standard ou sur comptoir, sans affecter la levure.

1. Appuyer sur la touche **Bread Proofing**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour une fermentation standard et appuyer à nouveau sur cette touche pour une fermentation rapide.
3. Lorsque l'opération est terminée, appuyer sur **Cancel**.

REMARQUES:

QUICK PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE)

- Pour des résultats de rissolage et cuisson optimums, le préchauffage rapide n'est pas recommandé lors de cuisson sur plusieurs grilles.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser la position de grille n° 2 ou n° 3 avec l'option de préchauffage rapide.

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

- Pour obtenir des qualités alimentaires optimums, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour conserver couleur et qualité optimums, les aliments cuits sur le dessus de la cuisinière ne doivent pas être gardés au chaud plus d'une heure.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium ou d'un couvercle.
- **POUR RÉCHAUFFER LES PETITS PAINS:**
  - Recouvrir les petits pains de papier alu minium et les placer au four.
  - Appuyer sur **Keep Warm** et **Auto Set**.
  - Réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **POUR RÉCHAUFFER LES ASSIETTES:**
  - Placer 2 piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - Appuyer sur **Keep Warm** et **Auto Set**.
  - Réchauffer pendant cinq minutes, éteindre le four et laisser les assiettes dans le four pendant encore 15 minutes.
  - N'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, (vérifier avec le fabricant).
  - Ne pas mettre les plats chauds sur une surface froide, le changement rapide pourrait craqueler les plats.

MEAT PROBE (SONDE THERMIQUE)

- Enlever la sonde du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- En raison d'une excellente isolation du four, la chaleur conservée continue à cuire la nourriture une fois que le signal a retenti et que le four s'est arrêté. Pour cette raison, il est important de retirer la nourriture du four dès que le signal sonore retentit.
- Utiliser la poignée de la sonde pour l'introduire et l'enlever. Ne pas tirer sur le câble. **Utiliser une manique pour retirer la sonde, celle-ci pouvant être très chaude.**
- Pour les viandes surgelées, introduire la sonde après 1 à 2 heures de rôtissage.
- Pour nettoyer une sonde qui a refroidi, l'essuyer avec un linge savonneux. ***Ne pas immerger la sonde dans l'eau et ne pas la laver au lave-vaisselle.***

BREAD PROOFING (FERMENTATION DU PAIN)

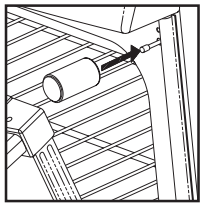
- Toute pâte qui doit être levée peut l'être avec la méthode de fermentation standard ou rapide.
- Pour les pâtes nécessitant deux levées, la fermentation standard doit être utilisée pour la première levée. Pour la seconde, l'une ou l'autre méthode peut être utilisée.

CUISSON AU FOUR, SUITE

TOUCHE DRYING (DESSICCATION)

S'utilise pour déshydrater les fruits, les légumes, les plantes aromatiques, etc. Utiliser une grille de séchage pour de meilleurs résultats, car elle permet à l'air de circuler de manière uniforme autour des aliments.

1. Appuyer sur la touche **Drying**.
2. Appuyer sur la touche **Auto Set** pour programmer une température de 140° F (60° C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température de dessication souhaitée entre 100° et 200° F (38° et 95° C).
3. La porte du four doit être légèrement ouverte pour permettre à l'humidité de s'échapper du four lors du processus de dessication.
   - Ouvrir légèrement la porte du four.
   - Placer le dispositif d'espacement magnétique (pièce n° 8010P146-60) au-dessus du bouton-interrupteur dans le coin supérieur droit du cadre du four. Ce dispositif laisse un espace entre l'encadrement de l'ouverture du four et la porte pour permettre à l'air humid de s'échapper du four.



   - Fermer doucement la porte jusqu'à ce que le dispositif d'espacement magnétique entre en contact avec la porte du four. L'aimant maintiendra le dispositif correctement en place au cour du processus de dessication et permettra à la porte de s'ouvrir à n'importe quel moment au cours de ce processus tout en restant correctement en place.

REMARQUE : Si ce dispositif d'espacement n'est pas correctement en place, le ventilateur de convection ne se mettra pas en marche.

Suivre le guide de dessication, page 38, pour connaître les durées nécessaires. Refroidir les nourritures à la température ambiante avant de vérifier si elles sont bien sèches.

4. Lorsque la dessication est terminée, arrêter le four en appuyant sur **Cancel.** Enlever le dispositif d'espacement en le prenant avec une poignée protectrice.

   REMARQUE : Ranger le dispositif d'espacement dans un endroit pratique où il ne risque pas d'être abîmé et qui soit facilement accessible. S'il faut le remplacer, composer le 1-800-688-8408 et demander la pièce n° 8010P146-60.

REMARQUES:

DRYING (DESSICCATION)

- Pour acheter une grille de dessiccation, prendre contact avec votre marchand Jenn-Air pour obtenir l'accessoire «DRYING-RACK» ou composer le 1-800-688-2002.
- La majorité des fruits et légumes sèchent bien et conservent leur couleur une fois séchés à 140 °F (60 °C). Pour obtenir des résultats optimums, dessécher les herbes aromatiques à 100 °F (38 °C). Cependant, à cette température inférieure, prévoir des temps de séchage pouvant aller jusqu'à 8 heures.
- La durée de dessiccation varie selon les critères suivants: contenu en eau et sucre de l'aliment, taille des morceaux, quantité d'aliments à déshydrater, humidité dans l'air.
- Vérifier les aliments au temps de séchage minimum. Les sécher plus longtemps au besoin.
- Il est possible d'utiliser plus d'une grille à la fois. Cependant, un temps supplémentaire est nécessaire.
- Les fruits qui brunissent une fois exposés à l'air doivent être traités avec un antioxydant. Essayer l'une des méthodes suivantes:
  1. Tremper le fruit dans un mélange composé de 2 parties de jus de citron en bouteille pour une partie d'eau fraîche.
  2. Tremper le fruit dans une solution d'acide ascorbique ou d'antioxydant commercial à raison d'1 cuillère à thé pour 1 litre (1 pinte) d'eau froide.
- Les aliments peuvent s'égoutter lors du processus de dessiccation. Après la dessiccation d'aliments à contenu élevé en sucre ou acide, la sole du four doit être nettoyée à l'eau et au savon. Le fini porcelanisé peut se décolorer si les projections de sucre ou d'acide ne sont pas essuyées avant que le four ne soit chauffé à chaleur élevée ou avant un cycle d'autonettoyage.
- Consulter d'autres sources (comme la bibliothèque de la région) pour obtenir des informations supplémentaires.

Guide de Dessiccation

Fruits	Meilleures variéti´s pour la dessiccation	Préparation	Durée approximative à 140°F (60° C) **	Résultats de dessiccation
Pommes*	Variétés fermes: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton	Laver, peler au besoin, évider et couper en tranches de 3 mm (1/8 po).	4 à 8 heures	Souples à croustillantes. Les pommes desséchées se conservent mieux lorsqu'elles sont légèrement croustillantes
Abricots*	Blenheim/Royal les plus courantes. Tilton aussi est une bonne variété	Laver, couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et flexibles
Bananes*	Variétés fermes	Peler et couper en tranches de 6mm (1/4 po).	17 à 24 heures.	Souples à croustillantes
Cerises*	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van ou Bing	Laver et retirer les queues. Couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures.	Souples et caoutchouteuses
Nectarines et Pêches*	Variétés à Freestone (noyau non adhérent)	Couper en deux et retirer les noyaux. Épluchage facultatif, mais fruits séchés de meilleur aspect.	24 à 36 heures	Souples et caoutchouteuses
Poires*	Bartlett	Peler, couper en deux et évider.	24 à 36 heures	Souple et flexibles
Ananas	Frais ou en boîte	Laver, peler et retirer les points épineux. Trancher dans le sens de la longueur et etirer le petit noyau central. Couper diagonalement en tranches de 13 mm (1/2 po).	En boîte: 14 à 18 heures Frais: 12 à 16 heures	Souple et flexibles
Écorces d'orange de citron	Choisir des fruits à écorce rugueuse. Ne pas sécher l'écorce du fruit s'il est marqué «colorant ajouté»	Bien laver. Enlever l'écorce externe sur 1,5 mm (1/16 po) à 3 mm (1/8 po). Ne pas utiliser la partie blanche amère sous l'écorce.	1 à 2 heures	Dures à cassantes
Légumes				
Tomates	Plum, Roma	Couper en deux, retirer les graines. Placer les tomates peau vers le haut sur la grille. Percer des trous à la fourchette dans la peau.	12 à 18 heures	Dures à croustillantes
Carottes	Type demi-long Danvers, Imperator, Red Cored Chantenay	Ne pas utiliser les carottes si elles sont fibreuses ou creuses. Laver, enlever les feuilles et peler au besoin. Trancher transversalement ou diagonalement en tranches de 6 mm (1/4 po). Blanchir à la vapeur 3 minutes.	4 à 8 heures	Dures à cassantes
Piments Forts	Ancho, Anaheim	Laver, couper en deux et enlever les graines. Percer la peau plusieurs fois fourchette.	4 à 6 heures	Les gousses doivent apparaître ridées, rouge foncé et à la croustillantes
Herbes Aromatiques				
Persil Menthe, Coriandre, Sauge, Origan		Rincer à l'eau froide. Laisser les queues jusqu'à ce que les feuilles soient sèches, puis les jeter.	1 à 3 heures	Cassantes, en miettes
Basilic		Couper les feuilles à 8 cm (3 po) ou 10 cm (4 po) du haut de la plante, juste lorsque les bourgeons apparaissent. Rincer les feuilles à l'eau froide.	2 à 5 heures	Cassantes, en miettes

*** Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Se reporter aux remarques de la page 37 pour connaître les méthodes particulières.**

**** L'arrêt à 12 heures ne se produit pas lors des fonctions de dessiccation.**

Cuisson au four, suite

Options de Réglage

POUR MODIFIER LES OPTIONS PAR DÉFAUT ET CONFIGURÉES EN USINE:

1. Appuyer sur la touche **«0» Setup Options** (configuration des options) et sur la touche d'option désirée (voir options ci-dessous).
2. L'option actuelle apparaît à l'afficheur.
3. Appuyer sur **Auto Set** pour changer l'option.
4. Appuyer sur toute touche de fonction autre que la touche **Cancel** pour confirmer l'option affichée et sortir du programme.

Options Disponibles:

Timer 1 et Timer 2 (Signal de Fin de Minuterie)

Il existe trois choix pour les signaux sonores de fin de minuterie.

- Deux signaux sonores (minuterie 1) ou quatre signaux sonores (minuterie 2), suivis par un signal sonore toutes les 30 secondes jusqu'à cinq minutes (réglage par défaut).
- Deux signaux sonores (minuterie 1) ou quatre signaux sonores (minuterie 2), suivis par un signal sonore chaque minute jusqu'à 30 minutes.
- Deux signaux sonores (minuterie 1) ou quatre signaux sonores (minuterie 2), suivis d'aucun autre signal.

REMARQUE: Le signal sonore choisi s'applique aux deux minuteries.

Control Lock (1) (Verrouillage des Commandes)

Les touches de fonction du tableau peuvent être verrouillées pour empêcher qu'elles soient utilisées, ceci à des fins de sécurité et pour permettre le nettoyage. Le verrouillage des commandes ne verrouille pas la minuterie, l'horloge ou l'éclairage du four.

12 Hour Off /Sabbath Mode (2) (Mode Arrêt 12 Heures/Sabbat)

Le four peut être réglé pour s'arrêter après 12 heures ou rester en marche indéfiniment. Le réglage par défaut l'arrête après 12 heures.

Sound Level (3) (Niveau Sonore)

Le niveau sonore des signaux peut être changé, IIIIIIII(8) représentant le volume le plus élevé et I(1) le plus bas. Le réglage par défaut est à 6.

12/24 Hour Clock (4) (Horloge12/24 Heures)

L'horloge peut être réglée pour 12 heures ou 24 heures. Le réglage par défaut est de 12 heures.

Scroll Speed (5) (Vitesse de Défilage)

La vitesse de défilage des messages de l'afficheur peut être modifiée pour aller de FAST (RAPIDE) à MEDIUM (MOYENNE) à SLOW (LENTE). Le réglage par défaut est la vitesse moyenne.

Cook Time Beeps (6) (Signal Sonore de Fin de Cuisson)

Il existe trois choix pour les signaux sonores de fin de cuisson contrôlée par l'horloge.

- Trois signaux sonores suivis par deux signaux sonores chaque minute jusqu'à 30 minutes (réglage par défaut).
- Trois signaux sonores suivis par aucun autre signal.
- Trois signaux sonores suivis par deux signaux sonores toutes les 30 secondes jusqu'à cinq minutes.

Temp C/F (7) (Température en C/F)

L'échelle de température peut être affichée en degrés Celsius ou en Fahrenheit. Le réglage par défaut est en Fahrenheit.

Language (8) (Langue)

On peut sélectionner la langue anglaise, française ou espagnole pour les messages qui défilent sur l'afficheur.

Default (9) (Défaut)

La commande peut être réglée pour revenir au réglage d'usine pour chacune des options.

Display On/Off (Clock) Afficheur en Marche/Éteint (Horloge)

L'affichage de l'heure peut être éteint lorsque le four n'est pas en cours de cuisson ou d'autonettoyage.

Ajustement de la Température du Four

S'il semble que le four devient trop chaud ou trop froid, on peut le régler soi-même. Faire cuire plusieurs articles puis ajuster la température, de 10 °F (5 °C) à la fois.

AJUSTEMENT:

1. Appuyer sur **Bake** et entrer 550 °F (285 °C).
2. Appuyer et maintenir la pression sur **Bake** pendant plusieurs secondes jusqu'à l'affichage de TEMP ADJ (MODIF. TEMP.).
3. Appuyer sur **Auto Set** - la température change de 5 °F (3 °C) chaque fois que l'on appuie sur la touche. La commande accepte des modifications de -35 à +35 °F (-20 à +20 °C).
4. Si l'ajustement a déjà été effectué, cette modification sera affichée. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15 °F (8 °C). L'afficheur indique -15 °F (-8 °C).
5. Une fois l'ajustement effectué, appuyer sur toute touche de fonction. Les mots OPTION CHANGED (OPTION MODIFIÉE) défilent et l'heure du jour apparaît à l'afficheur. Le four peut maintenant cuire à la température ajustée.

REMARQUE: Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.

Éclairage du Four

La lumière du four se met en marche automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur **Oven Light** (éclairage de four) sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lumière.

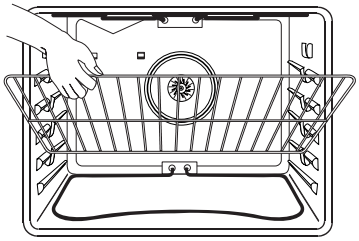
Elle s'allume automatiquement une minute après la fin d'une opération de cuisson contrôlée par l'horloge.

Grilles du Four

Le four est doté de deux grilles (3 grilles avec convection). Ces grilles comportent un dispositif de calage.

EXTRACTION:

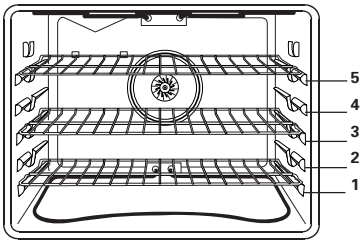
Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.



RÉINSTALLATION:

Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

Positions des Grilles



Four à convection à trois grilles. (Utiliser les positions 1,3 et 5)

POSITION N° 5:

Pour cuisson brève au gril – pain grillé ou aliments très minces.

POSITION N° 4:

Pour gril et cuisson normale sur deux grilles.

POSITION N° 3:

Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits – gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés et pour cuire au gril.

POSITION N° 2:

Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets et cuisson sur deux grilles.

POSITION N° 1:

Pour rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges et cuisson sur deux grilles.

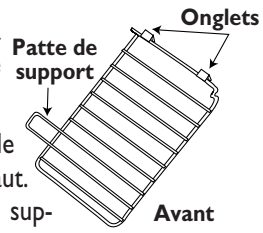
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:

Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4, ou 1 et 4.

Trois grilles: (Fonctions à convection seulement – certains modèles). Utiliser les positions 1, 3 et 5 (voir l'illustration).

Demi-grille (certains modèles)

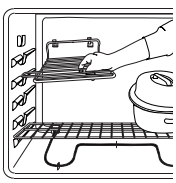
INSTALLATION DANS LE FOUR:



1. Installer toujours la demi-grille lorsque le four est froid.
2. Saisir la demi-grille par le centre, en haut. Aligner la patte de support latérale entre les supports de grille des quatrième et cinquième niveaux. Insérer les deux onglets de l'arrière de la demi-grille dans les fentes de la paroi arrière du four – en haut/à gauche.
3. Pousser fermement sur la surface supérieure de la demi-grille pour faire entrer les onglets dans les fentes et pour placer la patte de support latérale sur le support de grille du quatrième niveau.
4. Vérifier que l'installation est correcte – placer la main sur la surface supérieure de la demi-grille et appuyer fermement.

DÉPOSE DE LA DEMI-GRILLE:

Lorsque le four est froid, saisir la demi-grille au centre/en haut et tirer vers le haut pour faire sortir les onglets des fentes de la paroi arrière du four.



REMARQUES:

- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, avant de mettre la main dans le four pour introduire ou enlever un plat, laisser la vapeur et l'air chaud s'échapper.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, pour éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.
- Si l'accessoire HALFRACK n'est pas inclus avec la cuisinière, prendre contact avec le revendeur Jenn-Air ou composer 1-800-688-2002.

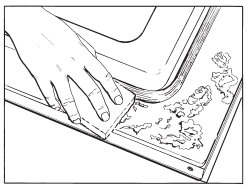
Ventilateur de Refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement lors du nettoyage, du gril et de certaines opérations de cuisson. Il est utilisé pour que les pièces internes du tableau de commande restent fraîches. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les pièces ont refroidi. Il peut continuer à fonctionner une fois que le four s'est arrêté. Ceci est normal.

Entretien et Nettoyage

Touche Clean (Nettoyage)

Sert à programmer un cycle d'autonettoyage ou d'autonettoyage différé. Si l'on appuie une fois sur la touche **Clean**, le cycle se met en marche immédiatement. Si l'on appuie une deuxième fois, le cycle est différé.



- Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami*. Ces zones ne sont pas exposées aux températures de nettoyage.
- **Retirer les grilles de four.** Si les grilles sont laissées pendant un cycle d'autonettoyage, elles peuvent se décolorer et leur fonctionnement peut être altéré. Éteindre la lumière du four et fermer la porte.

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

MISE EN MARCHE IMMÉDIATE:

1. Appuyer sur **Clean** une fois.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer 3 heures de temps de nettoyage et appuyer de nouveau pour programmer 4 heures et encore une fois si l'on désire 2 heures de temps de nettoyage.
3. Les mots CLEANING (NETTOYAGE) et LOC (VERROUILLAGE) plus le temps de nettoyage paraissent à l'afficheur.
4. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le mot CLEANED (NETTOYÉ) sera affiché. LOC (VERROUILLAGE) reste affiché tant que le four n'a pas refroidi (environ une heure).
5. Lorsque le four a refroidi, LOC (VERROUILLAGE) n'est plus affiché et la porte peut être ouverte.
6. Essuyer l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide. Si de la saleté reste, cela indique que le cycle n'a pas été assez long.

ANNULATION D'UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE:

1. Appuyer sur **Cancel**.
2. Si le mot LOC (VERROUILLAGE) n'est pas affiché, ouvrir la porte du four. Si LOC (VERROUILLAGE) est affiché, laisser le four refroidir.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE:

1. Appuyer sur **Clean** deux fois.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer une attente de 2 heures. À chaque fois que l'on appuie sur **Auto Set**, cela ajoute 2 heures jusqu'à un total maximum de huit heures à partir de l'heure réelle.
3. L'heure de départ et l'heure du jour seront affichées pendant la période d'attente.
4. À la fin de la période d'attente, les mots CLEANING (NETTOYAGE), LOC (VERROUILLAGE) et la durée de nettoyage paraissent à l'afficheur.
5. Suivre les étapes 4-6 de la section précédente.

REMARQUES:

- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne pas tenter de l'ouvrir lorsque le mot LOC (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage. L'émission d'odeurs diminuera au cours du temps.
- Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Nettoyer le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.
- Pour minimiser la formation de flammes durant le nettoyage, éliminer les résidus de graisse ou de renversement avant le nettoyage. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de soulever légèrement l'élément de cuisson au four (2,5 cm [1 po]).
- Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage. Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors de l'autonettoyage. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.
- Essuyer les résidus sucrés et acides, comme patates douces, tomates ou sauces à base de lait avant un cycle d'autonettoyage. La porcelaine vitrifiée est résistante à l'acide mais pas à l'épreuve des acides et peut se décolorer si les résidus ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.
- Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et N'affectera PAS la performance du four.

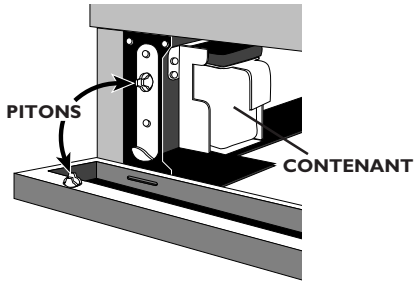
Nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

Panneau de service

Le panneau de service est facile à ouvrir et à enlever. Pour l'ouvrir, le saisir par les coins supérieurs et le tirer vers l'avant puis vers le bas. Pour fermer le panneau, le soulever et introduire les pitons dans les loquets de la cuisinière.



- Laver à l'eau et au savon, avec un nettoyant pour verre ou des aérosols liquides doux.
- Ne pas utiliser trop d'eau.
- Pour éviter de rayer ou de ternir le fini, ne pas utiliser de produits de nettoyage moyennement abrasifs, énergiques ou caustiques comme les produits de nettoyage pour four.

REMARQUE: Pour éviter de débrancher accidentellement une pièce du système de ventilation, ne pas se servir de l'espace derrière le panneau de service comme coin de rangement.

Léchefrite et sa Grille

- Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus.
- Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour éliminer les souillures tenaces.
- On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.

Zone de la Console de Commande/Horloge

- Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 39.
- Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher.
- On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. **NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.**

Tableau de Commande

- L'essuyer avec une linge humide.
- Pour les taches rebelles, utiliser des produits de nettoyage modérément abrasifs comme Bon Ami*. NE PAS utiliser de produits abrasifs tels que tampons en laine d'acier ou produits de nettoyage du four. Ces produits risquent d'endommager de façon permanente la surface.

Boutons de Commande

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant.
- Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

Surface de cuisson en émail vitrifié

L'émail vitrifié est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés.

- Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.
- Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage pour four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

Poignées de Porte – Articles à Finition en Plastique

- Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.
- Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux.

REMARQUE: Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.

REMARQUE: Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).

Hublot et Porte du Four en Verre

- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

Intérieur du Four

- Exécuter les instructions présentées à la page 41 pour l'autonettoyage du four.

Grilles du Four

- Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
- Si après un certain temps les grilles ne glissent pas bien, essuyer le bord et le support avec un peu d'huile végétale pour redonner la facilité de mouvement, puis essuyer l'huile en excès. De

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

même, mettre une goutte d'huile végétale sur les guides de grille.

REMARQUE: *Retirer les grilles du four lors d'un cycle d'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four, elles risquent d'être endommagées et de se décolorer.*

ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)

- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.**
- **ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.**
- **Nettoyage journalier/saleté légère** – Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable verre – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de produit pour Stainless Steel Magic Spray* (Jenn-Air modèle A912, pièce n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse** – Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* – à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray*.
- **Décoloration** – À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray*.

TIROIR DE RANGEMENT – ÉMAIL PEINT

- Une fois le tiroir refroidi, le laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface chaude ou tiède avec un linge humide, au risque d'endommager la surface et de provoquer une brûlure par la vapeur.
- Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage moyennement abrasifs comme de la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les tampons en laine d'acier ou les produits de nettoyage du four. Ces produits vont rayer ou endommager de façon permanente la surface.

  REMARQUE: Essuyer les produits renversés à l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge sec surtout s'il s'agit d'acide ou de sucre. La surface peut se décolorer ou se ternir si la saleté n'est pas immédiatement enlevée. Ceci est surtout important dans le cas de surfaces blanches.

ACCESSOIRES DE CUISSON AU GRIL –

CAVITÉ ET BAC DE RÉCUPÉRATION EN ÉMAIL

La cavité et le bac de récupération sont situés sous l'élément grilloir et/ou sous les modules. Nettoyer après chaque utilisation du gril.

- Pour retirer la saleté légère, nettoyer à l'eau savonneuse ou vaporiser des produits de nettoyage comme Fantastik* ou Formula 409*. Pour faciliter le nettoyage: **a)** vaporiser avec un produit de nettoyage ménager; **b)** recouvrir de papier essuie-tout; **c)** ajouter une petite quantité d'eau chaude pour garder le papier humide; **d)** recouvrir et attendre 15 minutes; et **e)** essuyer.
- Pour retirer la saleté modérée, frotter avec Bon Ami*, un produit de nettoyage peu décapant ou un récureur plastique.
- Le bac de récupération peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Remarque: Vérifier l'évacuation de la graisse après chaque utilisation du gril. Pour nettoyer: verser environ 80 mL (1/3 tasse) d'eau du robinet très chaude mélangée à 1 cuillère à thé de détergent à vaisselle et verser le tout dans le tuyau d'écoulement.

ÉLÉMENT

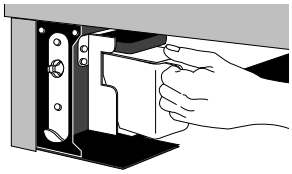
- Ne jamais l'immerger dans l'eau. La plus grande partie de la saleté va disparaître en brûlant au cours de l'emploi. La plaque à bornes peut être essuyée avec de l'eau savonneuse tiède. Ne pas utiliser de substances ou de produits de nettoyage abrasifs. Bien essuyer avant de réintroduire dans la table de cuisson.

GRILLES – FONTE D'ALUMINIUM AVEC FINI NON ADHÉRENT

- Laver les grilles froides (NE PAS IMMERGER LES GRILLES CHAUDES DANS L'EAU) dans l'évier avec du détergent et de l'eau chaude ou les laver au lave-vaisselle. S'assurer de retirer tous les résidus alimentaires avant de cuire à nouveau sur les grilles.
- Retirer la saleté tenace à l'aide d'un tampon en mailles de plastique. N'utiliser que les produits de nettoyage recommandés pour les surfaces non adhérentes.
- Si les grilles sont lavées au lave-vaisselle, les enduire d'huile avant de s'en servir pour la cuisson.
- Ne pas utiliser de brosse métallique ou de tampons de récurage abrasifs ou autres récureurs prévus pour nettoyer les grils extérieurs au charbon de bois. Ceci aurait pour effet de retirer le fini et de rayer les grilles. Ne pas nettoyer au cycle d'autonettoyage et ne pas utiliser de produit de nettoyage du four sur les grilles.

CONTENANT DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE

- Le contenant est situé sur le côté gauche, derrière le bas du panneau de service, sous la cuisinière (voir page 42 l'ouverture du panneau de service). Le contenant recueille la graisse et autres liquides produits lors du gril ou de l'utilisation de certains accessoires. Vérifier à chaque fois après le gril et vider lorsqu'il y a de la graisse. Pour retirer, prendre simplement le contenant par la poignée et le tirer du support le retenant.
- Le contenant peut être lavé dans de l'eau savonneuse très chaude ou au lave-vaisselle.



*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

ENTRETIEN

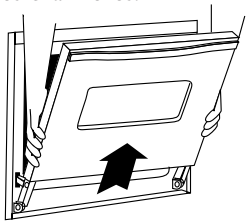
PORTE DU FOUR

⚠ ATTENTION

- **NE JAMAIS** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **NE JAMAIS** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- **NE JAMAIS** placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

DÉPOSE DE LA PORTE:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.



RÉINSTALLATION:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

REMARQUE: On peut percevoir une certaine «élasticité» lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

HUBLOT DU FOUR

POUR PROTÉGER LE HUBLOT DE LA PORTE DU FOUR:

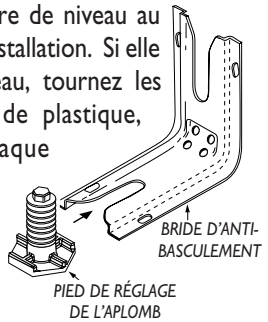
1. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
2. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. – peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

PIEDS DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

- Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Mettez la cuisinière de niveau au moment de son installation. Si elle n'est pas de niveau, tournez les pattes réglables de plastique, situées dans chaque coin, jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.



LAMPE DU FOUR

Pour remplacer l'ampoule, la commander auprès du service-client de Maytag. Composer le 1-800-688-2002, demander le numéro de pièce 74004458 – ampoule aux halogènes.

⚠ ATTENTION

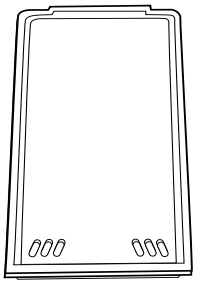
- Débrancher la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laisser le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR:

1. Lorsque le four est froid, saisir le bord du cabochon avec les doigts, tirer et enlever.
2. Enlever soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
3. Pour éviter d'endommager ou de diminuer la durée de la nouvelle ampoule, ne pas la toucher avec les mains ou doigts nus. La tenir avec un linge ou un essuie-tout en papier. Enfoncer les broches de la nouvelle ampoule **dans** les petites cavités du socle en céramique.
4. Remettre en place le cabochon en l'enclenchant en place.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

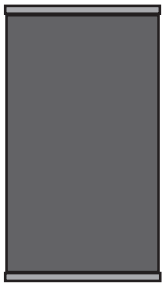
Accessoires et Modules

Accessoires



Plaque chauffante – Modéle JEA8200ADX

La plaque à évacuation automatique permet de préparer plus facilement de nombreux plats favoris. Sa surface de taille familiale permet de cuire plusieurs crêpes, hamburgers ou sandwiches grillés en même temps. Fini noir non adhérent.



Couvercle de gril – Modéle A341

Protège le gril lorsqu'il n'est pas utilisé. Il existe en acier texturé de couleur noire ou blanche avec poignées moulées.

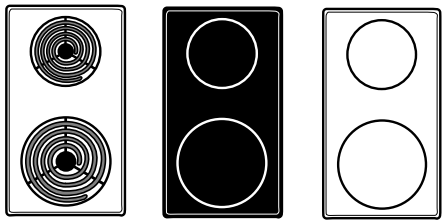
Élément pour marmites de conserves – Modéle A145A

Cet élément spécial se branche dans le **module conventionnel à éléments en spirale** en relevant l'élément chauffant au-dessus de la surface de cuisson. Permet d'utiliser des ustensiles et plats de très grande taille avec fonds ondulés ou gondolés.

Wok au gaz ou électrique – Modéle AO142

Idéal pour la friture rapide, la cuisson à la vapeur, le braisage et le mijotage. Le wok a un fini non adhérent, des poignées en bois, un couvercle, un support pour cuisson à la vapeur, des spatules et est accompagné de conseils de cuisson. Le wok à fond plat peut être utilisé, sur TOUS les modules.

Modules de table de cuisson



Conventionnel en spirale | **Aux halogénes** | **Radiant**

Conventionnel en spirale

JEA7000ADB-Porcelaine noire
JEA7000ADS- Acier inoxydable
JEA7000ADW-Porcelaine blanche

Halogéne

JEA8130ADB-Noir
JEA8130ADW-Blanc

Radiante

JEA8120ADB-Noir
JEA8120ADW-Blanc

Avant de Contacter un Réparateur

Pour la plupart des problèmes observés, èssayer d'abord ce qui suit:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Non-fonctionnement de l'appareil – total ou partiel.

- Déterminer si les commandes des éléments de la surface de cuisson et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pgs. 28 et 33.
- Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir pg. 41.
- Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pgs. 35 et 41.
- Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir pg. 39.

Rèsultats de cuisson au four différents de attentes ou de ceux produits par le four antérieur.

- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement à la pg. 32.
- S'assurer que la cuisinière est d'aplomb.
- Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir à la page 39 les instructions d'ajustement de la température du four. *REMARQUE:* Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
- Vérifier que la température du four a diminué de 25 °F (15 °C) lors d'une cuisson par convection.
- Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure **«La cuisson simplifiée»**.

Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril.
- Élément du gril pas préchauffé.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laisser la porte du four entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces) – première butée.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.

Impossibilité d'autonettoyage du four.

- Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir pg. 41.
- Vérifier que la porte est fermée.

Le four ne s'est pas correctement nettoyé.

- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

La porte du four ne se déverrouille pas aprés l'autonettoyage.

- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOC (VERROUILLAGE) sur l'afficheur.

Le ventilateur ne fonctionne pas mais tout le reste sur la cuisinére fonctionne.

- Vérifier derrière le panneau de service inférieur si le cordon d'alimentation du ventilateur a été débranché.

Élément chauffant de gril ou table de cuisson pas assez chauds.

- Vérifier si l'élément chauffant est branché correctement.
- Les commandes des éléments de surface peuvent ne pas être correctement réglées.
- La tension arrivant dans la maison peut être faible.

Le systéme de ventilation ne recueille pas efficacement la fumée.

- Vérifier la ventilation transversale de l'air ambiant ou de l'air d'appoint.
- Quantité excessive de fumée produite; vérifier les instructions pour la cuisson au gril et pour le dégraissage des viandes. Voir page 30.
- L'évent mural extérieur peut être fermé.
- La cuisinière peut être incorrectement installée; vérifier les informations sur les conduits. Voir page 27.
- Le filtre à air peut être incorrectement installé. Voir page 32.

Accumulation d'humidité dans le four ou sur le hublot.

- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement.
- Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur.
- Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur le fond du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.

Le bruit d'un ventilateur peut être entendu.

- C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner après l'emploi jusqu'à ce que le four ait refroidi.

«F» plus un numéro et le message: "call an authorized servicer or call 800-688-1100".

- Il s'agit d'un code d'anomalie. Si un code d'anomalie apparaît sur l'afficheur (avec émission d'un signal sonore), appuyer sur la touche **Cancel**. Si ceci ne met pas fin à l'affichage du code d'anomalie et à l'émission du signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant. Rebrancher après quelques minutes. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.
- Si le four est très sale, la formation de flammes durant une opération d'autonettoyage peut déclencher l'apparition d'un code d'anomalie. Appuyer sur la touche **Cancel** et laisser le four refroidir complètment, éliminez excessif de sol, puis exécuter de nouveau le programme d'autonettoyage. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.

Garantie de la cuisinière Jenn-Air

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/ remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

De la troisième à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Commandes électroniques**
- **Surface de cuisson en vitrocéramique:** Par suite de bris thermique.
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface, de gril et de cuisson sur appareils de cuisson électrique.

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   - **a.** Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   - **b.** Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   - **c.** Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   - **d.** Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   - **e.** Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   - **a.** Correction d'erreurs de mise en service.
   - **b.** Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   - **c.** Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client Jenn-Air au 1-800-688-1100, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1100**.

  REMARQUE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:
  - **a.** Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - **b.** Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - **c.** Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - **d.** Description claire du problème observé;
  - **e.** Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Jenn-Air.

Estufa Eléctrica Empotrada de Evacuación Descendente Jenn-Air

Guía del usuario

Tabla de Materias

Instrucciones Importantes sobre Seguridad 49-51
Información sobre los Conductos 51
Cocinando en la Estufa 52-56
Cocinando en el Horno 57-64
Cuidado y Limpieza 65-67
Mantenimiento 68
Accesorios y Módulos 69
Antes de Solicitar Servicio 70
Garantía 71

JENN-AIR

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

— — — — — — — — —

Número de Serie

— — — — — — — — —

Fecha de Compra

Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-688-1100
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

Para información sobre servicio, ver página 71.

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Instrucciones de Seguridad
Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

RECONOZCA LOS SIMBOLOS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS, ETIQUETAS

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

⚠ ADVERTENCIA:

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**

- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.
- **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Instrucciones Generales

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se deben tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA use este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesión, incendio o daño al electrodoméstico.

NUNCA use ropas sueltas u holgadas cuando esté usando el electrodoméstico. Las ropas pueden enredarse en los mangos de los utensilios o prenderse fuego y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daño al electrodoméstico o posible lesión, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

NUNCA almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

Use solamente tomaollas secos. Los tomaollas húmedos o mojados al tocar las superficies calientes pueden producir una quemadura por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso pues puede fácilmente tocar los elementos calefactores calientes y prenderse fuego.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

NUNCA caliente envases cerrados en los elementos superiores o en el horno. La acumulación de presión en el interior puede reventar el envase causando quemaduras, lesión o daño al electrodoméstico.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

NUNCA use papel de aluminio para forrar los platillos protectores o cubrir las parrillas del horno o el panel inferior del horno. Esto puede resultar en riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta Guía.

Los envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. No nos use ni los guarde cerca del electrodoméstico.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta de Vidrio Cerámico

NUNCA cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie la cubierta con cuidado. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente. Si se usa una esponja, paño o toalla de papel húmeda en una área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

Ollas Freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

Horno

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

Para un funcionamiento y rendimiento apropiado del horno, no bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno situado en el lado derecho de la parrilla de ventilación. Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si es necesario mover una parrilla cuando el horno está todavía caliente, no deje que el tomaollas toque el elemento caliente del horno.

Horno Autolimpiante

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sello hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puerta.

No use limpiadores de horno. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial ni recubrimiento protector para el forro del horno de ninguna clase, en el horno o alrededor de cualquier pieza del mismo.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios para evitar el humo excesivo, la decoloración de las parrillas del horno o posible daño a los utensilios.

Limpie los derrames excesivos, especialmente los

Instrucciones Importantes sobre Seguridad, cont.

derrames de grasa, antes del ciclo de la limpieza para evitar humo, llamaradas o llamas.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de la limpieza. Por lo tanto, evite tocar la cubierta, la puerta, ventana o el respiradero del horno durante un ciclo de autolimpieza.

Las estufas empotradas están equipadas con un ventilador de enfriamiento que funciona automáticamente durante un ciclo de limpieza. Si el ventilador no se enciende, cancele el ciclo de limpieza y póngase en contacto con un técnico de reparación autorizado.

Elementos Calefactores

NUNCA toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color obscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y de las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos o con las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno y las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

Seguridad para los Niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

Aviso y Advertencia Importante sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water & Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico son por lo tanto aquí advertidos de que cuando el horno está en ciclo de autolimpieza, puede haber algún nivel bajo de exposición a algunas de las sustancias que aparecen en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a esas sustancias puede ser reducida ventilando debidamente el horno al exterior durante el ciclo de autolimpieza, abriendo una ventana y/o una puerta en la habitación donde esté ubicado el electrodoméstico.

AVISO RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve Estas Instrucciones Para Referencia Futura

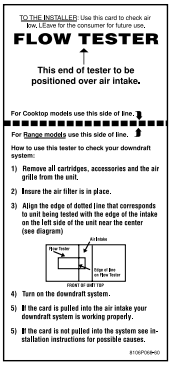
Información sobre los Conductos

El sistema de ventilación de Jenn-Air está diseñado para capturar tanto los vapores emitidos al cocinar como también los humos provenientes de la cubierta. Si el sistema no funciona en forma debida, a continuación se incluyen las instalaciones de conductos que necesitan ser verificadas:

- Se debe usar conducto redondo de 6" de diámetro o conducto rectangular de 3 1/4" x 10" para los largos de conductos de 10'- 60'. ***Nota: Se pueden usar conductos redondos de 5" de diámetro si el largo del conducto es inferior a 10' o menos.***
- No se deben usar más de tres codos de 90°. La distancia entre los codos debe ser por lo menos de 18".
- Se **DEBE** usar un respiradero mural recomendado por Jenn-Air. Asegúrese de que el regulador de tiro se mueva libremente cuando el sistema de ventilación esté en funcionamiento.
- Debe haber una distancia mínima de 6" cuando la cubierta sea instalada cerca de una pared lateral.

Si la instalación parece no presentar ningún defecto evidente, puede haber un problema oculto tal como una junta restringida, obstrucción en la tubería, etc. La instalación es la responsabilidad del instalador y las consultas deben ser formuladas primero al instalador. El instalador debe tener sumo cuidado al examinar las instrucciones de instalación de los conductos.

- Use la tarjeta siguiente que se incluye con su electrodoméstico para verificar la circulación del aire.


TO THE INSTALLER: Use this card to check air flow. LEave for the consumer for future use.

FLOW TESTER

This end of tester to be positioned over air intake.

For Cooktop models use this side of line.

For Range models use this side of line.

How to use this tester to check your downdraft system:

1) Remove all cartridges, accessories and the air grille from the unit.
2) Insure the air filter is in place.
3) Align the edge of dotted line that corresponds to unit being tested with the edge of the intake on the left side of the unit near the center (see diagram)

Air Intake

Flow Tester

Edge of line on Flow Tester

FRONT OF DOWNDRAFT

4) Turn on the downdraft system.
5) If the card is pulled into the air intake your downdraft system is working properly.
5) If the card is not pulled into the system see installation instructions for possible causes.

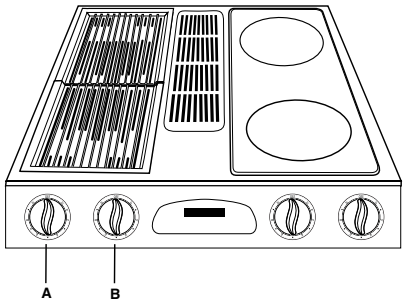
Cocinando en la Estufa

Controles Superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde **'lo'** (bajo) hasta **'hi'** (alto). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - En el panel de control se encuentran marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, indica el elemento delantero derecho.
3. Hay una luz indicadora arriba de cada perilla de control. Cuando se enciende una perilla de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando el elemento superior se apague.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF'** (APAGADO). Retire el utensilio.



AJUSTE DE LOS CONTROLES PARA ASAR A LA PARRILLA:

Perilla A. Ventilador solamente. Esta perilla no hará funcionar el elemento asador.

Perilla B. Ventilador y elemento asador.

AJUSTE DE LOS CONTROLES PARA LOS MODULOS:

Perilla A. Elemento delantero izquierdo.

Perilla B. Elemento trasero izquierdo.

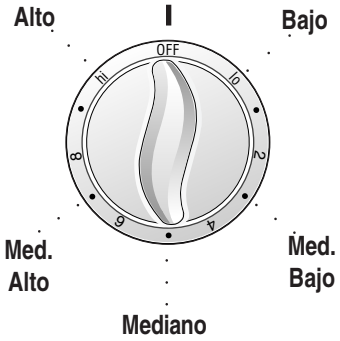
Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

'hi' (Alto): Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

'med. hi' (Med. Alto): Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

'medium' (Mediano): Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.



'med. lo' (Med. Bajo): Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

'lo' (Bajo): Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.

⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.

MIENTRAS COCINA

- Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Posiblemente algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

DESPUES DE COCINAR

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

OTRAS SUGERENCIAS

- Si existen armarios directamente sobre la superficie de cocinar, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor.

  Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.

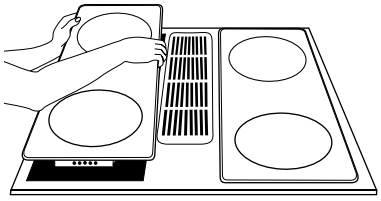
Cocinando en la Estufa, cont.

Instalación del Módulo de la Cubierta

Los módulos de la cubierta, ya sean módulos convencionales, de halógeno o de elemento radiante, pueden ser instalados en cualquier lado de la estufa. (Ver en la Página 69 todos los módulos y accesorios disponibles y los números de los modelos.)

INSTALACION DE LOS MÓDULOS:

1. Si ya se han instalado las parrillas, el elemento y/o la bandeja protectora, retírelos antes de instalar el módulo de la cubierta. Limpie cualquier grasa acumulada que pueda tener la cavidad de porcelana. (Ver en la Página 66 las recomendaciones para la limpieza.)
2. Para instalar cualquiera de los módulos de cubierta opcionales, asegúrese de que todos los controles estén en la posición **"Off"** y que el módulo esté frío. Coloque la lengüeta de contacto en la toma. La toma se encuentra en la parte delantera al lado izquierdo y en la parte trasera al lado derecho de la estufa.



3. Deslice el módulo hacia la toma hasta que la lengüeta de contacto quede completamente insertada.
4. Baje el extremo opuesto del módulo hacia la cubierta de la estufa hasta que quede al ras con la cubierta. Su estufa ahora está lista para ser usada.

PARA RETIRAR LOS MÓDULOS:

1. Los controles deben estar apagados (**"Off"**) y el módulo debe estar frío.
2. Levante el borde del módulo hasta que la parte superior del módulo se salga aproximadamente 2 pulgadas desde la abertura de la cubierta. (Si el módulo se levanta demasiado cuando todavía está conectado a la toma puede dañar la lengüeta de contacto.)
3. Para desconectar la lengüeta de contacto, sujete el módulo por los lados y sepárelo de la toma. Levante el módulo cuando esté completamente desconectado.
4. No coloque los módulos apilados pues pueden caerse o dañarse. Nunca almacene ningún otro material sobre los módulos de vidrio cerámico pues se podría dañar o rayar la superficie.

Conservas

Las conservas debe prepararse solamente en un módulo con elementos tubulares convencionales. El elemento para ollas grandes de conservas, Modelo A145A, permite el uso de ollas de gran tamaño con el módulo de elemento tubular convencional.

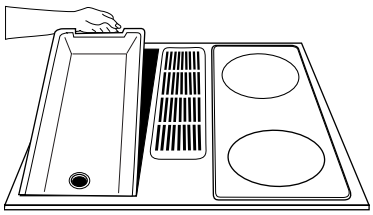
Para información adicional, consulte la guía del usuario provista con el módulo.

Instalación de la Parrilla

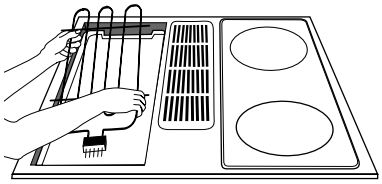
La parrilla consiste en dos rejillas negras, un elemento asador y una bandeja protectora. La parrilla puede ser instalada en el lado izquierdo de la cubierta solamente.

INSTALACION DE LA PARRILLA:

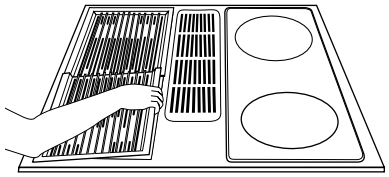
1. Antes de instalar los componentes de la parrilla, asegúrese de que todos los controles estén apagados (**"Off"**).
2. Coloque la bandeja protectora en la cavidad.



3. Coloque el elemento asador con la lengüeta de contacto hacia la toma. Esta toma se encuentra en la parte delantera al lado izquierdo de la estufa. Deslice el elemento hacia la toma hasta que la lengüeta de contacto esté completamente insertada y los soportes descansen en los lados de la bandeja.



4. Coloque las parrillas sobre la cubierta.



PARA RETIRAR LA PARRILLA:

1. Asegúrese de que todos los controles estén apagados (**"Off"**). Retire los componentes de la parrilla cuando estén fríos.
2. Para retirar el elemento asador, tire de él hasta que se desenchufe de la toma. (**NOTA:** Si el módulo se levanta más de 2 pulgadas sobre la cubierta cuando todavía está conectado a la toma puede dañar la lengüeta de contacto.)

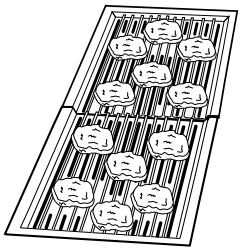
Modo de Empleo de la Parrilla

- Antes de usar la parrilla por primera vez, lave las rejillas en agua caliente jabonosa, enjuague y seque. Luego prepare la superficie aplicando una leve capa de aceite de cocinar. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel.

  Este procedimiento se debe repetir cuando **a)** la parrilla se lave en el lavavajillas pues el detergente puede eliminar la capa de aceite de la superficie o **b)** siempre que se vaya a usar una salsa a base de azúcar (por ejemplo, salsa de barbacoa).
- Precaliente la parrilla en **"hi"** durante 5 minutos. El precalentamiento mejora el sabor y la apariencia de las carnes y asa rápidamente la carne ayudándola a retener los jugos.
- *Use espátulas o utensilios no metálicos para evitar dañar el acabado antiadherente de la rejilla de la parrilla.*
- *Se debe recortar el exceso de grasa de las carnes.* Solamente es necesaria una cantidad normal para producir el humo que le da ese sabor ahumado, como cuando se cocina al exterior. El exceso de grasa puede crear problemas de limpieza y llamaradas.
- *Se permite demasiada cantidad de grasa o goteos de grasa que producen continuas llamaradas se anula la garantía de las parrillas.*
- El exceso de llamaradas indica ya sea que el interior de la parrilla necesita ser limpiado o que la carne tiene exceso de grasa o que no se recortó la grasa de la carne.
- Los goteos de grasa ocasionalmente se inflamarán produciendo llamas pequeñas no peligrosas de uno o dos segundos de duración. Esto es parte normal del proceso de cocción. **NOTA:** Para información sobre la taza para la grasa, ver Página 66.
- **NUNCA DEJE DESATENDIDA LA PARRILLA CUANDO ESTE EN USO.**
- **SI EL EXCESO DE GRASA CAUSA LLAMARADAS CONTINUAS:**
  1. Encienda manualmente el ventilador.
  2. Coloque inmediatamente los controles de la parrilla en la posición **"Off"**.
  3. Retire la carne de la parrilla.

IMPORTANTE

- No use papel de aluminio en el interior de la parrilla.
- No use carbón ni troceados de madera en el área de la parrilla.
- No deje que la bandeja protectora se llene de grasa. Límpiela con frecuencia.
- No cubra la parrilla completamente con carne. Deje espacio entre cada bistec, etc. para permitir una buena circulación del aire y además evitar las llamaradas.



Sugerencias para Asar a la Parrilla

- Asegúrese de seguir todas las instrucciones para usar la parrilla.
- Los tiempos de cocción y los ajustes de control (ver Página 55) son aproximaciones solamente debido a variaciones de alimentos y de voltaje eléctrico.
- Para mejores resultados, compre carne de calidad superior. La carne de por lo menos 3/4 de pulgada de grosor se asará mejor que los cortes de carne delgados.
- Recorte la grasa en los bordes del bistec, pero sin cortar la carne a fin de evitar que se enrolle cuando se está cocinando.
- Para lograr que la carne se marque con la parrilla, asegúrese de que la parrilla se haya precalentado. Antes de dar vuelta la carne, deje que se ase un lado al término deseado o hasta que los jugos comiencen a aparecer en la superficie. Dé vueltas sólo una vez los bistecs y las hamburguesas. El exceso de manipulación de los alimentos contribuye a la pérdida de los jugos.
- Cuando se bañan las carnes con sus jugos o se aplican salsa, recuerde que las cantidades excesivas terminan cayendo dentro de la parrilla y no mejoran el sabor de los alimentos.

  Aplique salsas durante los últimos 15 a 20 minutos del tiempo de cocción a menos que la receta indique lo contrario. Además, cada vez que se use una salsa azucarada (por ejemplo salsa de barbacoa) las rejillas deben ser preparadas antes del precalentamiento. (Ver la sección Modo de Empleo de la Parrilla.)
- Existen muchas salsas que ayudarán a ablandar los cortes de calidad inferior para poder asarlos a la parrilla.
- Ciertos alimentos, tales como carnes de ave y de pescado sin grasa, pueden necesitar de un poco de grasa. Pase ocasionalmente una escobilla con aceite o mantequilla derretida cuando estén asándose.
- Use tenazas con mangos largos o espátulas para dar vuelta la carne. No use tenedores pues estos agujerean la carne haciendo que se pierdan los jugos.

Guía de Asar a la Parrilla

Precalentar la parrilla en **"hi"** durante 5 minutos para obtener un mejor sabor.

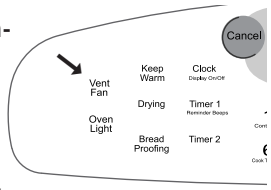
Tipo		Ajuste	Tiempo de Cocción	Procedimiento
Bistec (1 a 1-1/4"):	Semicrudo	hi (alto)	10 a 17 minutos	Dar vuelta después de 8 a 10 minutos.
	A Medio Asar	hi (alto)	20 a 25 minutos	Dar vuelta después de 13 a 15 minutos.
	Bien Asado	hi (alto)	25 a 32 minutos	Dar vuelta después de 15 a 17 minutos.
Hamburgesas (3 a 4 onzas)		9	15 a 25 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Chuletas de Cerdo (1/2 a 3/4")		9	25 a 40 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
Rebanandas de Jamón (1/2")		hi (alto)	10 a 15 minutos	Dar vuelta una vez.
Salchichas bien cocidas:	Hot Dogs	hi (alto)	5 a 15 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
	Salchicha Polaca	hi (alto)	10 a 20 minutos	Dar vuelta una vez.
Salchichas Frescas:	en Cadena y en Empanadas	9	15 a 20 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
Pollo:	Deshuesado: Pechugas	9	25 a 35 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
	Con Hueso: Pechugas, piernas y muslos	9	45 a 60 minutos	Dar vuelta ocasionalmente. Pasar pringue o jugo durante los últimos 10 minutos.
Pescado:	Bistecs (1")	9	20 a 30 minutos	Untar con mantequilla. Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Camarones:	(en broqueta)	9	8 a 12 minutos	Dar vuelta y pasar una escobilla con mantequilla o pringue con frecuencia.
Pan de ajo, bruschetta, panes de hot dogs, panes de hamburguesa		hi (alto) 9	2 a 4 minutos 2 a 3 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Frutas & Verduras:	Rebanadas de Piña	hi (alto)	8 a 10 minutos	Pasar una escobilla con aceite.
	Rebanadas de Pimentones (1/2")	hi (alto)	7 a 9 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
	Zapallo de Verano (rebanadas de 1/2" de largo)	hi (alto)	8 a 12 minutos	Pasarle mantequilla con una escobilla. Dar vuelta ocasionalmente.

Nota: Esta tabla es una guía solamente. Los tiempos de cocción y ajustes de control son aproximados debido a las variaciones en las carnes, en los controles y en el voltaje.

Cocinando en la Estufa, cont.

Sistema de Ventilación

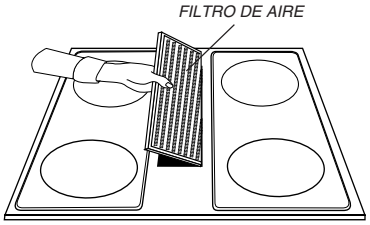
El sistema de ventilación incorporado extrae los vapores de cocción, los olores y el humo de los alimentos preparados en la cubierta y en la parrilla.



- Para hacer funcionar el sistema de ventilación manualmente, oprima la tecla **"Vent Fan"** situada en el panel electrónico. Oprima una vez para alta potencia, oprima nuevamente para baja potencia y nuevamente para apagar el ventilador.
- El sistema de ventilación funciona **automáticamente** cuando el elemento asador está en uso.
- El ventilador puede usarse para extraer olores fuertes de la cocina, tal como cuando pica cebolla cerca del ventilador.

Cuidado y Limpieza del Sistema de Ventilación

- **Rejilla de Ventilación:** La rejilla de ventilación puede levantarse fácilmente. Límpiela o lave en el lavavajillas o en el fregadero con detergentes domésticos suaves. Para evitar rayar la superficie, no use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar.
- **Filtro:** Apague el sistema de ventilación antes de extraer el filtro. El filtro es del tipo permanente y debe limpiarse cuando se ensucie. Limpie en el fregadero con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.

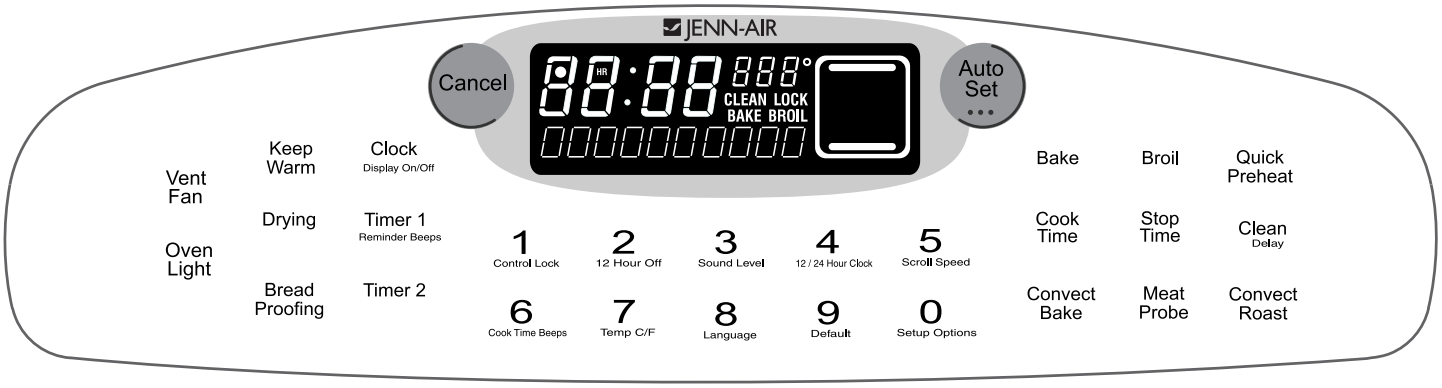


IMPORTANTE: *NO HAGA FUNCIONAR EL SISTEMA SIN TENER INSTALADO EL FILTRO.* El filtro debe siempre ponerse en ángulo. Estando usted parado frente de la estufa, la parte superior del filtro debe descansar contra el lado izquierdo de la abertura de ventilación. La parte inferior debe descansar contra el lado derecho de la cámara de ventilación, abajo. ***(Nota: Si el filtro queda plano contra la pared del ventilador, se reduce la eficacia de la ventilación.)***

- **Cámara de Ventilación:** Esta área, donde se aloja el filtro, debe ser limpiada en caso de derrames o siempre que quede revestida de una capa de grasa. Se puede limpiar con toallas de papel, con un paño húmedo o con una esponja y detergente o limpiador doméstico suave.

NOTA: El respiradero del horno se encuentra debajo del lado derecho de la parrilla de ventilación. Cuando se usa o limpia el horno, en esta área se puede notar aire caliente y húmedo. El área cerca del respiradero se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Tenga cuidado de no derramar nada en este respiradero. **Se debe sacar la rejilla de ventilación antes del ciclo de autolimpieza.**

Cocinando en el Horno



El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. El indicador visual en el control electrónico muestra la hora del día, el contador de tiempo y las funciones del horno. El panel de control que se muestra incluye la característica 'Convect' (convección) y otras características específicas de otros modelos. (El estilo puede variar dependiendo del modelo.)

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese que todo el material de empaque haya sido sacado del horno antes de encenderlo.
- **Advertencia Sobre Alimentos Preparados:** Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se curva o se daña de cualquier otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y el envase. El alimento puede estar contaminado.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- No use el horno para guardar alimentos o utensilios.

Funcionamiento de las Teclas de Control

- Oprima la tecla de función deseada.
- Oprima la tecla **'Auto Set'** (Ajuste Automático) o la(s) tecla(s) numérica(s) apropiada(s) para programar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprime una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si se produce un error de programación.
- Aparecerán instrucciones adicionales en la pantalla después de que se opriman las teclas de función.

NOTA: La temperatura o la hora serán programadas automáticamente cuatro segundos después de hacer la selección.

Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir una tecla de función y la tecla **'Auto Set'** o las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

Opciones de Control

En el panel de control se indican varias opciones de control debajo de las teclas numéricas. Las opciones establecidas en la fábrica pueden ser cambiadas de acuerdo a sus preferencias. Ver la Página 63 para mayor información.

Programación de las Funciones de Control

Tecla Reloj

1. Oprima la tecla **'Clock'**. La palabra 'TIME' destellará en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para colocar la hora actual.

Después de una falla de energía, aparecerá 'POWER INTERRUPTION' (Falla Eléctrica) seguido de 'SET CLOCK' (Programar Reloj).

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función está desplegada, oprima la tecla **'Clock'**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

El reloj puede ser programado para un reloj de 24 horas. Ver Opciones de Control (Reloj de 12/24 Horas), página 63.

Teclas 'Timer' (Contadores de Tiempo)

El(los) contador(es) de tiempo pueden ser programados para cualquier período de tiempo hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El(los) contador(es) funciona(n) independientemente de cualquier otra función y puede(n) ser programados cuando alguna otra función del horno esté activa. **EL CONTADOR DE TIEMPO NO CONTROLA EL HORNO.**

1. Oprima el **'Timer 1'** (Contador 1) o la tecla **2**. El 'TIMER 1' o la tecla 2 destellarán respectivamente. '0HR:00' aparecerá en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora deseada.
3. El 'TIMER 1' o el 'TIMER 2' se desplegarán. Si ambos contadores están activos, el contador de tiempo que tenga una cantidad de tiempo restante menor, aparecerá en el indicador.

   EJEMPLO: Para programar un contador para 5 minutos, oprima la tecla **'Timer 1'** y la tecla numérica 5. El control comenzará la cuenta regresiva después de un retraso de cuatro segundos.

4. El último minuto de la cuenta regresiva será desplegado en segundos.
5. Al final del tiempo programado se desplegará 'END' (Fin) y se oirán dos señales sonoras seguidas por una señale cada 30 segundos durante 5 minutos. **Oprima la tecla 'Timer' correspon-diente para cancelar las señales sonoras.**

   NOTA: La señal sonora del Contador de Tiempo al final de un tiempo programado puede cambiarse. Ver Opciones de Control (Señal de Fin del Contador), p. 63.

Para Cancelar un Tiempo Programado:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** correspondiente durante varios segundos. Después de una pequeña pausa aparecerá la hora del día.

U

Oprima la tecla **'Timer'** y la tecla numérica "0". Después de una pequeña pausa, el contador será cancelado.

Tecla 'Cancel' (Cancelar)

Se usa para cancelar toda la programación excepto las funciones del Reloj y del Contador de Tiempo.

Tecla 'Auto Set' (Ajuste Automático)

Se usa con las teclas de función para programar automáticamente:

- la temperatura de horneado a 350°F
- la temperatura de asado u horneado por convección a 325°F (modelos selectos)
- **'hi'** o **'lo'** broil (asado a la parrilla alto o bajo)
- tres horas de tiempo de limpieza
- temperatura de secado a 140°F (modelos selectos)
- temperatura por sonda a 160°F (modelos selectos)
- temperatura para mantener caliente a 170°F (modelos selectos)
- esponjamiento rápido o estándar de la masa (modelos selectos)
- para cambiar las opciones de control

Tecla 'Bake' (Hornear)

Se usa para hornear y asar.

1. Oprima la tecla **'Bake'** (Hornear).
2. Oprima nuevamente para 350°F u oprima la tecla **'Auto Set'**. Cada vez que oprime la tecla **'Auto Set'** la temperatura se elevará en 25°F. U oprima la tecla numérica apropiada para la temperatura deseada entre 100°F y 550°F.
3. Cuando el horno se enciende, se iluminará un indicador rojo de precalentamiento y el ícono de hornear se desplegará en el indicador.

4. Una señal sonora indicará que el horno está precalentado a la temperatura seleccionada. El indicador de precalentamiento se apagará.
5. Cuando se termina la cocción, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno.

Tecla 'Convect Bake'/Tecla 'Convect Roast' (Hornear por Convección/Asar por Convección) (Modelos Selectos)

1. Oprima la tecla **'Convect Bake'** (Hornear por Convección) o **'Convect Roast'** (Asar por Convección).
2. Oprima nuevamente para 325° F u oprima la tecla **'Auto Set'**. Cada vez que oprima **'Auto Set'** se elevará la temperatura en 25° F. También puede oprimir las teclas numéricas apropiadas para la temperatura deseada entre 100° F y 550° F.
3. Cuando el horno se enciende se iluminará un indicador rojo de precalentamiento y aparecerá el ícono de convección.
4. Una señal sonora le indicará que el horno está precalentado a la temperatura seleccionada. El indicador de precalenta-miento se apagará.
5. Cuando se ha terminado de hornear, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno.

NOTAS:

HORNEADO

- Para volver a desplegar la temperatura programada durante el precalentamiento oprima la tecla **'Bake'**.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción, oprima la tecla **'Bake'** y las teclas numéricas correspondientes.
- Espere 10 a 12 minutos para que el horno se precaliente.
- No use temperaturas inferiores a 140°F para mantener el alimento caliente o inferiores a 200°F para cocinar. Por razones de seguridad de los alimentos, no se recomiendan las temperaturas más bajas.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

HORNEADO Y ASADO POR CONVECCION (modelos selectos)

- La función **'Convect Bake'** (Hornear por Convección) hace pasar por ciclos los elementos de hornear y de asar a la parrilla junto con el ventilador de convección a una velocidad baja.
- **Como regla general, cuando hornee por convección, ajuste la temperatura del horno 25°F más baja que las instrucciones de la receta tradicional o de una mezcla preparada. El tiempo de horneado será el mismo o unos pocos minutos menos que las instrucciones.**
- La función **'Convect Roast'** (Asar por Convección) hace pasar los elementos de hornear y asar a la parrilla junto con el ventilador de convección a una velocidad alta.
- **Cuando ase carne usando el ajuste por convección, los tiempos de asado serán hasta 30% menos.** (Usa las temperaturas de asado tradicionales.)
- Ver la tabla de asar en el folleto **"La Cocina Fácil"** para las temperaturas y tiempos recomendados para asado y las sugerencias adicionales sobre horneado y asado por convección.
- **El ventilador de convección se detendrá siempre que se abra la puerta del horno.**

Cocinando en el Horno, cont.

Tecla 'Broil' (Asar a la Parrilla)

Se usa para dorar o asar a la parrilla. Para obtener mejores resultados, use la asadera provista con su electrodoméstico.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para '**hi** broil' y oprima nuevamente para '**lo** broil' u oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la temperatura deseada de asar a la parrilla entre 300° y 550°F.
3. Para asado a la parrilla óptimo, precaliente el horno de 3 a 4 minutos o hasta que el elemento del asador esté rojo.
4. Coloque el alimento en el horno dejando la puerta del horno abierta hasta la primera posición de tope (aproximadamente cuatro pulgadas).
5. Siga las recomendaciones para asar a la parrilla indicadas en el folleto **"La Cocina Fácil."**
6. Cuando haya terminado de asar a la parrilla, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento y la asadera del horno.

Teclas 'Cook Time/Stop Time' (Tiempo de Cocción/Tiempo de Parada) (Horneado Controlado por Reloj)

Se usan para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente. El tiempo de cocción puede ser programado para hasta 11 horas y 59 minutos (11:59). El reloj debe estar funcionando y en la hora correcta para que esta característica funcione.

PARA COMENZAR A COCINAR INMEDIATAMENTE Y QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1. Oprima la tecla **'Cook Time'**. 'COOK TIME' destellará en el indicador. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'** (modelos selectos) y seleccione la temperatura. El TIEMPO DE COCCION se desplegará junto con la temperatura.
3. Un minuto antes del fin del tiempo de cocción programado, se encenderá la luz del horno. La luz se apagará automáticamente cuando se oprima la tecla **'Cancel'** o después de que se abra y se cierre la puerta del horno.
4. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente, 'End' y 'COOK TIME' se desplegarán y se oirán tres señales sonoras.
5. Oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno. Si el programa no se cancela, se oirá dos señales sonora cada minuto durante 30 minutos.

NOTA: Los avisadores de Tiempo de Cocción/Tiempo de Parada pueden ser cambiados. Ver Opciones de Control (Avisador de Fin de Tiempo de Cocción), Página 63.

PARA RETRASAR EL COMIENZO DEL HORNEADO Y QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1. Oprima la tecla **'Cook Time'.** 'COOK TIME' destellará en el indicador. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'** (modelos selectos) y seleccione la temperatura. Se desplegará el TIEMPO DE COCCION junto con la temperatura.
3. Oprima la tecla **'Stop Time'**. El indicador muestra cuando el horno se detendrá asumiendo un comienzo inmediato.
4. Oprima nuevamente la tecla **'Stop Time'**. **'STOP TIME' debe destellar para programar el tiempo de comienzo diferido.**
5. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo en que usted desea que el horno se apague.
6. Se desplegará 'DELAY' en el indicador.
7. Al fin del período diferido, en el indicador se desplegará 'BAKE' y 'COOK TIME' junto con la temperatura.
8. Siga desde el paso 3 al 5 de la sección anterior.

Tecla 'Quick Preheat' (Tecla de Precalentamiento Rápido) (modelos selectos)

Se usa para disminuir el tiempo de precalentamiento cuando se usa la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'**. Se usa para todos los alimentos cuando se hornea en una sola parrilla.

NOTAS:

ASADO A LA PARRILLA

- '**Hi** broil' se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use '**lo** broil' cuando esté asando alimentos de cocción más prolongada para permitirles que se cocinen bien sin dorarse en forma excesiva.
- **Se encenderá automáticamente un ventilador de enfriamiento cuando se asa a la parrilla. Si no funciona, póngase en contacto con un técnico de reparación calificado.**
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. Esto evita que la grasa se escurra hacia la asadera.
- Los tiempos de asado a la parrilla aumentarán y el dorado será ligeramente menor si la estufa está instalada en un circuito de 208 voltios.

HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

- No se recomienda que los alimentos que pueden dañarse fácilmente, tales como productos lácteos, carne de cerdo, de ave o mariscos, sean cocinados en tiempos diferidos.
- No se recomienda el horneado controlado por reloj para hornear alimentos horneados que requieren que el horno se precaliente, tales como pasteles, galletas y pan.

- Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'** y seleccione la temperatura.
- Oprima la tecla **'Quick Preheat'**. 'QUICK PREHEAT - 1 RACK BAKING' (PRECALENTAMIENTO RAPIDO - HORNEAR CON UNA PARILLA) se desplazará dos veces y luego se desplegará 'PREHEATING' (PRECALENTAMIENTO).

PARA VOLVER AL PRECALENTAMIENTO ESTANDAR:

- Oprima nuevamente la tecla **'Quick Preheat'**. Esto proporcionará precalentamiento estándar y el indicador desplegará 'STANDARD PREHEAT' (PRECALENTAMIENTO ESTANDAR).

Tecla 'Keep Warm' (Mantener Caliente) (Modelos Selectos)

Para mantener alimentos calientes de manera segura o para calentar panes y platos.

1. Oprima la tecla **'Keep Warm'**.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para 170°F u oprima las teclas numéricas correspondientes para temperaturas entre 145° y 190°F.
3. En el indicador visual se desplegarán 'KEEP WARM' y la temperatura seleccionada cuando la función esté activa.
4. Cuando acabe el calentamiento, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno.

Tecla 'Meat Probe') (Sonda para la Carne) (Modelos Selectos)

Se usa para asar y hornear alimentos a la temperatura deseada sin sobrecocerlos o sin dejarlos crudos.

1. Inserte la sonda en el alimento. (Para las carnes, la punta de la sonda debe ubicarse en el centro de la parte más gruesa de la carne y no en la grasa o tocando un hueso.)
2. Inserte el enchufe de la sonda en el tomacorriente situado en el lado derecho superior del horno. Asegúrese de que el enchufe quede bien insertado en el tomacorriente. En el indicador aparecerá 'PRESS PROBE PAD' (OPRIMA LA TECLA SONDA).
3. Oprima la tecla **'Probe'**.
4. Ajuste la temperatura interna deseada del alimento oprimiendo la tecla **'Auto Set'** para 160°F u oprima las teclas numéricas apropiadas para temperatura entre 100° y 185° F.
5. Oprima la tecla **'Bake'**, **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'**. Oprima las teclas numéricas apropiadas para la temperatura deseada entre 100° a 550° F.
6. Cuando la sonda haya alcanzado la temperatura seleccionada, el horno se apagará, 'END' (FIN) será desplegado y se oirán cuatro señales sonoras seguidas de una señal cada minuto durante una hora o hasta que se oprima la tecla **'Cancel'**.

NOTAS:

'QUICK PREHEAT' (PRECALENTAMIENTO RAPIDO)

- Para mejores resultados, use la posición 2 o 3 de la parrilla cuando use la opción 'Quick Preheat'.
- Para resultados óptimos con el horneado y dorado, 'Quick Preheat' no se recomienda cuando se hornea en parrillas múltiples.

'KEEP WARM' (MANTENER CALIENTE)

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados al horno deben ser mantenidos calientes durante no más de 1 a 2 horas.
- Para color y calidad óptima del alimento, los alimentos cocinados en la cubierta de la estufa deben ser mantenidos calientes por una hora o menos.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos ligeramente con papel de aluminio o una tapa.
- **PARA CALENTAR PANECILLOS:**
  - cubra los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima la tecla **'Keep Warm'** y **'Auto Set'**.
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **PARA CALENTAR PLATOS:**
  - coloque 2 filas de hasta 4 platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas **'Keep Warm'** y **'Auto Set'**.
  - caliente durante 5 minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, consulte con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría porque los cambios rápidos de temperatura pueden causar fisuras superficiales.

SONDA PARA LA CARNE

- La sonda puede ser sacada del horno cuando no está siendo usada.
- Debido al excelente aislamiento del horno, el calor retenido continúa cocinando el alimento hasta después de que ha sonado la señal y el horno se ha apagado. Por estas razones es importante sacar el alimento del horno tan pronto como suena la señal.
- Use el mango de la sonda para insertarla y sacarla. No la tire del cable. **Use un tomaollas para sacarla pues la sonda se calienta.**
- Para carnes congeladas, inserte la sonda después de una o dos horas de estar asándose.
- Para limpiar una sonda fría, límpiela con un paño con jabón. ***No sumerja la sonda en agua ni la lave en el lavavajillas.***

Cocinando en el Horno, cont.

Tecla 'Bread Proofing' (Esponjamiento de la Masa de Pan) (Modelos Selectos)

Se utiliza para dejar que los productos de pan de levadura se eleven y esponjen antes del horneado. Hay dos métodos de esponjamiento disponibles – 'STANDARD' y 'QUICK' (ESTANDAR y RAPIDO).

La temperatura de esponjamiento estándar es levemente más alta que la temperatura ambiente, protegiendo la masa de los cambios de temperatura y de las corrientes que puedan afectar los resultados del esponjamiento.

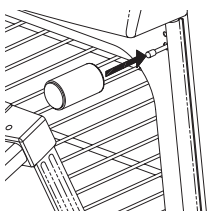
El esponjamiento rápido proporciona resultados más rápidos que el esponjamiento estándar, sin dañar la levadura.

1. Oprima la tecla **'Bread Proofing'**.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para Esponjamiento Estándar, oprima nuevamente para Esponjamiento Rápido.
3. Cuando se ha completado el esponjamiento, oprima la tecla **'Cancel'**.

Tecla 'Drying' (Secado)

Para secar frutas, verduras, hierbas, etc. Para obtener mejores resultados use una parrilla de secado, para que el aire circule uniformemente alrededor de los alimentos.

1. Oprima la tecla **'Drying'**.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** (Ajuste Automático) para 140°F u oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura de secado deseada entre 100° y 200°F.
3. La puerta del horno debe abrirse ligeramente para que escape la humedad del horno durante el proceso de secado.
   - Abra levemente la puerta del horno.
   - Coloque el espaciador magnético de la puerta (Pieza No. 8010P146-60) sobre el interruptor a pulsador en el lado derecho superior del marco del horno. El espaciador provee un espacio entre el marco y la puerta del horno que ayuda a que salga la humedad.



   - Cierre suavemente la puerta hasta que el espaciador magnético toque la puerta del horno. El imán mantendrá al espaciador en la posición correcta durante el proceso de secado y permitirá que la puerta sea abierta en cualquier momento durante el secado sin perder su posición apropiada.

NOTA: Si no se coloca correctamente el espaciador, no funcionará el ventilador de convección.

Siga la guía de secado que se incluye en la página 62 para obtener los tiempos de secado. Enfríe los alimentos a la temperatura ambiente antes de verificar si están listos.

4. Cuando se haya completado el secado, apague el horno oprimiendo la tecla **'Cancel'**. Usando un tomaollas, retire el espaciador magnético.

   NOTA: Por favor guarde el espaciador magnético en un lugar seguro y conveniente para su fácil acceso. Para reemplazarlo, llame al 1-800-688-8408 y solicite la Pieza No. 8010P146-60.

NOTES:

ESPONJAMIENTO DEL PAN

- Para cualquier masa que necesite un esponjamiento, se puede usar Esponjamiento Standard (Estándar) o Quick (Rápido).
- Para la masa que necesita dos esponjamientos, se debe usar Esponjamiento Standard (Estándar) para primer esponjamiento. Para el segundo esponjamiento se puede usar ya sea el Esponjamiento Standard (Estándar) o el Esponjamiento Quick (Rápido).

SECADO

- Para comprar una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y solicite el accesorio 'DRYINGRACK' o llame al 1-800-688-8408.
- La mayoría de las frutas y vegetales se secan bien y retienen su color cuando son secadas a 140° F. Para sabor óptimo, seque las hierbas a 100° F, sin embargo, a esta temperatura más baja se esperan tiempos de secado más prolongados de hasta 8 horas.
- La duración de los tiempos de secado varía debido a lo siguiente: contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de los pedazos de alimento, cantidad de alimento que está siendo secado, humedad del aire.
- Verifique los alimentos cuando haya pasado el tiempo mínimo de secado. Continúe secando si es necesario.
- Se puede secar más de una parrilla a un mismo tiempo. Sin embargo, es necesario prolongar el tiempo de secado adicional.
- Las frutas que adquieren un color café cuando son expuestas al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Trate uno de los siguientes métodos.
  1. Sumerja la fruta en una mezcla de dos partes de jugo de limón embotellado y una parte de agua fría.
  2. Sumerja la fruta en una solución de una cucharadita de ácido ascórbico o antioxidante comercial y un cuarto de galón de agua fría.
- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos que son ácidos o azucarados, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de colocar una temperatura alta o de un ciclo de autolimpieza.
- Consulte otros recursos en su biblioteca local o llame al servicio local del condado para información adicional.

Guía de Secado

Frutas	Las Mejores Variedades para Secar	Preparación	Tiempo de Secado Aproximado a 140°F **	Prueba para Grado de Secado
Manzanas*	Variedades Firmes: 'Graven', 'Stein', 'Granny Smith', 'Jonathan', 'Winesap', 'Rome Beauty', 'Newton'	Lavar, pelar si se desea, sacar las semillas y cortar en rebanadas de 1/8".	4 a 8 horas	Blandas a crujientes. Las manzanas secas se guardan mejor cuando están ligeramente crujientes.
Damascos*	Los más comunes son 'Blenheim/Royal'. 'Tilton' también son buenos	Lavar, cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Suaves y blandos.
Plátanos*	Variedades firmes	Pelar y cortar en rebanadas de 1/4".	17 a 24 horas	Blandas a crujientes.
Cerezas	'Lambert', 'Royal Ann', 'Napoleon', 'Van' o 'Bing'	Lavar y sacar los tallos. Cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Blandas y curtidas.
'Nectarinas' y Duraznos*	Las variedades 'Freestone'	Cortar en mitad y sacar los huesos. Pelar es opcional pero los resultados son frutas secas de mejor apariencia.	24 a 36 horas	Blandos y curtidos.
Peras*	'Barlett'	Pelar, cortar en mitades y sacar huesos.	24 a 36 horas	Suaves y blandas.
Piña	Fresca o envasada	Lavar, pelar y sacar las espinas. Cortar en rebanadas a lo largo y sacar el hueso pequeño. Cortar horizontalmente en rebanadas de 1/2".	Envasada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y blanda.
Cáscara de Naranja y Limón	Seleccione fruta de piel áspera. No seque la cáscara de la fruta que esté marcada "se agregó color"	Lavar bien. Pelar la cáscara exterior delgada más o menos de 1/16 a 1/18". No use la piel blanca que está debajo de la cáscara.	1 a 2 horas	Duras a quebradizas.
Verduras				
Tomates	'Plum' y 'Roma'	Cortar en mitades, sacar las semillas. Colocar los tomates con el lado de la piel hacia arriba en la rejilla. Agujerear la piel.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	'Danvers Half Long', 'Imperator', 'Red Cored Chantenay'	No use zanahorias que tengan fibras o núcleo duro. Lave, corte las puntas y pele si se desea. Corte transversalmente o diagonalmente en rebanadas de 1/4". Cocínelas al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a quebradizas.
Pimientos Picantes	Chile ancho, 'Anaheim'	Lavar, cortar y quitar la semilla. Agujerear la piel varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben parecer marchitas, rojo obscuro y crujientes.
Hierbas				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuagar en agua fría. Dejar los tallos hasta que las hojas estén secas, después descartarlos.	1 a 3 horas	Quebradizos y migajosos.
Albahaca		Cortar hojas de 3 a 4" desde la parte superior superior de la planta justo hasta donde aparecen los botones. Lavar las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Quebradizas y migajosas.

*** Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y pérdida de nutrientes. Consulte las notas en la Página 61 para métodos específicos.**

**** El ajuste de apagado automático del horno después de 12 horas no está activo durante las funciones de secado.**

Cocinando en el Horno, cont.

Opciones de Control

PARA CAMBIAR LAS OPCIONES IMPLICITAS ESTABLECIDAS EN LA FABRICA:

1. Oprima la tecla **'Setup Options' (0)** (Opciones de Ajuste) y la tecla de opción deseada.(Ver opciones disponibles a continuación.)
2. En el indicador aparecerá la opción actual.
3. Oprima la tecla **'Auto Set'** para cambiar la opción.
4. Oprima cualquier tecla de función que no sea la tecla **'Cancel'** para desplegar la opción y salir del programa.

Opciones Disponibles:

'Timer 1' y 'Timer 2' (Señal de Fin del Contador)

Para las señales de aviso de fin del contador hay tres opciones.

- Dos señales ('Timer 1') o cuatro señales ('Timer 2') seguido de una señal cada 30 segundos durante cinco minutos (ajuste implícito).
- Dos señales ('Timer 1') o cuatro señales ('Timer 2') seguido de una señal cada minuto durante 30 minutos.
- Dos señales ('Timer 1') o cuatro señales ('Timer 2') y ninguna otra señal.

NOTA: La señal de aviso seleccionada es válida para ambos contadores de tiempo.

'Control Lock' (1) (Bloqueo de los Controles)

Las teclas de función en el panel de control pueden ser bloqueadas para evitar uso indeseado para seguridad y propósitos de limpieza.

'Control Lock' no bloqueará el Contador de Tiempo, el Reloj o la luz del Horno.

'12 Hour Off/Sabbath Mode' (2) (Apagado Después de 12 Horas/Modo Sabático)

El horno puede ser programado para apagarse después de 12 horas o para permanecer encendido indefinidamente. El horno fue programado en la fábrica para apagarse automáticamente después de 12 horas de funcionamiento.

'Sound Level'(3) (Nivel de Sonido)

El sonido de las señales sonoras puede ser cambiado con IIIIIIII(8) siendo el más alto y I(1) siendo el más bajo. El valor implícito de fábrica es el nivel 6.

'12/24 Hour Clock' (4) (Reloj de 12/24 Horas)

El reloj puede ser programado como un reloj de 12 horas o un reloj de 24 horas. El valor implícito está ajustado para un reloj de 12 horas.

'Scroll Speed' (5) (Velocidad de Desplazamiento)

La velocidad de desplazamiento de los mensajes en el indicador puede ser cambiada de 'FAST' (Rápida) a 'MEDIUM' (Mediana) o 'SLOW' (Lenta). El valor implícito está ajustado para la velocidad mediana.

'End of Cook Time Signal' (6) (Señal de Fin de Tiempo de Cocción)

Hay tres opciones para los avisadores de fin de 'cocción controlada por reloj'.

- Tres señales seguidas por dos señales cada minuto durante 30 minutos (ajuste implícito).
- Tres señales seguidas de ninguna señal.
- Tres señales seguidas de dos señales cada 30 segundos durante cinco minutos.

'Temp C/F' (7) (Temperatura C/F)

La escala de temperatura puede ser cambiada de Centígrados a Fahrenheit. El ajuste implícito es para Fahrenheit.

'Language' (8) (Idioma)

Las palabras que se desplazan en el indicador pueden ser cambiadas de inglés a francés o español.

'Default' (9) (Ajustes Implícitos de Fábrica)

El control puede ser reajustado para restaurar los ajustes implícitos de fábrica para cada opción.

'Display On/Off (Clock)' (Indicador del Reloj Encendido/Apagado)

El despliegue de la hora del día puede ser apagado cuando el horno no está funcionando o está en la función de limpieza.

Ajuste de la Temperatura

Si usted considera que el horno está funcionando demasiado frío o demasiado caliente, usted puede ajustarlo. Hornee varios alimentos de prueba y luego cambie el ajuste de la temperatura no más de 10° F a la vez.

PARA AJUSTAR:

1. Oprima la tecla **'Bake'** y programe 550° F.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' durante varios segundos hasta que en el indicador aparezca 'TEMP ADJ' (Ajuste de la Temperatura).
3. Oprima la tecla **'Auto Set'** – cada vez que oprima la tecla la temperatura cambia en 5° F. El control aceptará cambios desde –35° a +35° F.
4. Si el horno fue ajustado anteriormente, el cambio será desplegado en el indicador. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15° F, el indicador mostrará –15° F.
5. Cuando usted haya hecho los ajustes, oprima cualquier tecla de función, la palabra 'OPTION CHANGED' (Opción Cambiada) se desplazará y la hora del día volverá a aparecer en el indicador. El horno ahora horneará a la temperatura ajustada.

NOTA: No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.

'Oven Light' (Luz del Horno)

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Cuando la puerta se cierra, oprima la tecla **'Oven Light'** en el panel de control para encender o apagar la luz.

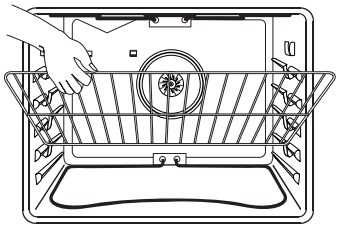
La luz del horno se encenderá automáticamente un minuto antes del fin de una cocción controlada por reloj.

Parrillas del Horno

Su horno tiene dos parrillas (tres parrillas si es horno de convección). Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

PARA SACAR LAS PARRILLAS DEL HORNO:

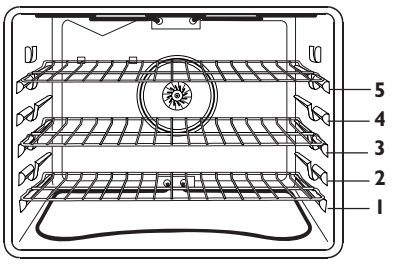
Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.



PARA VOLVER A COLOCAR LAS PARRILLAS DEL HORNO:

Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

Posiciones de la Parrilla



Horneado por Convección con Tres Parrillas (Parrillas 1, 3 y 5)

PARRILLA 5:

Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados.

PARRILLA 4:

Se usa para horneado con dos parrillas y para asar a la parrilla.

PARRILLA 3:

Se usa para hornear la mayoría de los alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados y para asar a la parrilla.

PARRILLA 2:

Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes y horneado con dos parrillas.

PARRILLA 1:

Se usa para asar trozos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos y horneado con dos parrillas.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

Tres parrillas: (horneado por convección solamente, modelos selectos) Use las posiciones 1, 3 y 5 de la parrilla. Ver ilustración.

Media Parrilla (modelos selectos)

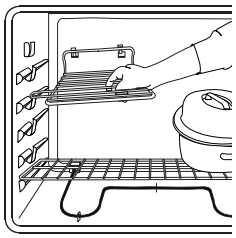
PARA INSTALAR EN EL HORNO:

1. Siempre instale la media parrilla cuando el horno esté frío.
2. Sujete el centro superior de la media parrilla. Alinee el soporte lateral entre las guías cuarta y quinta de la parrilla del horno. Inserte las dos lengüetas situadas en el marco trasero de la media parrilla en las ranuras en la parte trasera superior izquierda de la pared del horno.

3. Empuje hacia abajo firmemente la superficie superior de la media parrilla hasta que las lengüetas se deslicen dentro de las ranuras y el soporte lateral de la media parrilla descanse en la guía de la cuarta parrilla del horno.
4. Verifique la instalación correcta colocando su mano en la superficie superior de la media parrilla y oprimiendo firmemente hacia abajo.

PARA SACAR LA MEDIA PARRILLA DEL HORNO:

Cuando el horno esté frío, sujete el centro superior de la media parrilla y tire de ella hacia arriba hasta que las lengüetas traseras se deslicen fuera de las ranuras traseras del horno.



NOTAS:

- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para mejores resultados, deje dos pulgadas entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.
- Cuando abra la puerta del horno, deje salir el aire y el vapor caliente antes de extraer los alimentos del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.
- Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para evitar perturbar la media parrilla.
- Si la media parrilla no está incluida con su estufa, póngase en contacto con un distribuidor Jenn-Air para obtener el Accesorio 'HALFRACK' o llame al 1-800-688-8408.

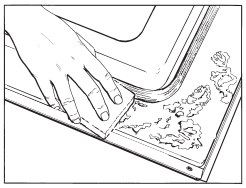
Ventilador de Enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente durante las operaciones de limpieza, asado a la parrilla y algunas funciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar operando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

Cuidado y Limpieza

Tecla 'Clean' (Limpieza)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza o un ciclo de autolimpieza diferido. Si oprime una vez la tecla **'Clean'** se programa un ciclo de limpieza automático. Si oprime la tecla **'Clean'** por segunda vez se programa un ciclo de limpieza diferido.



- Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (área exterior del empaque) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un limpiador no abrasivo tal como 'Bon Ami'*. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza.
- **Saque las parrillas del horno.** Si se dejan las parrillas durante un ciclo de limpieza se puede afectar su funcionamiento y también descolorar. Apague la luz del horno y cierre la puerta.

* Los nombres de los productos de limpieza son marcas registradas de los respectivos fabricantes.

PARA PROGRAMAR UN COMIENZO INMEDIATO:

1. Oprima la tecla **'Clean'** una vez.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para 3 horas de tiempo de limpieza, oprima nuevamente para 4 horas y nuevamente si se desean 2 horas de limpieza.
3. En el indicador aparecerá 'CLEANING' y 'LOC' además del tiempo de limpieza.
4. Cuando se haya completado el ciclo de limpieza, en el indicador aparecerá 'CLEANED'. 'LOC' permanecerá en el indicador hasta que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora).
5. Cuando el horno esté frío, 'LOC' no aparecerá en el indicador y la puerta puede abrirse.
6. Limpie el interior del horno con un paño húmedo. Si permanece suciedad quiere decir que el ciclo no fue lo suficientemente largo.

PARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA:

1. Oprima la tecla **'Cancel'**.
2. Si 'LOC' NO está desplegado, abra la puerta del horno. Si 'LOC' aparece en el indicador, deje que el horno se enfríe.

PARA PROGRAMAR UN COMIENZO DIFERIDO:

1. Oprima la tecla **'Clean'** dos veces.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para programar un retraso de dos horas. Cada vez que oprima adicionalmente la tecla 'Auto Set' se agregarán 2 horas hasta un total de ocho horas de retraso desde la hora en curso.
3. La hora de comienzo y la hora del día se desplegarán durante el período diferido.
4. Al fin del período diferido, 'CLEANING', 'LOC' y el tiempo de limpieza aparecerán en el indicador.
5. Siga los pasos 4 a 6 de la sección anterior.

NOTAS:

- Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOC aparezca en el indicador visual.
- Durante la limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores normales asociados con la limpieza. Los olores disminuirán con el uso.
- Si el horno está muy sucio, es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza. Limpie el horno regularmente en vez de esperar a que se acumule mucha suciedad.
- Limpie el exceso de grasa o los derrames para evitar llamaradas. Para facilitar la limpieza, el elemento del horno puede ser levantado levemente (1 pulgada).
- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza. Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- Se encenderá un ventilador de enfriamiento automáticamente durante el ciclo de limpieza. Si el ventilador no funciona, póngase en contacto con un técnico reparador autorizado.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tales como patatas dulces, salsas a base de tomate o de leche antes de un ciclo de autolimpieza. La porcelana esmaltada es resistente al ácido, pero no a prueba de ácidos y se puede descolorar si los derrames no son limpiados antes del ciclo de autolimpieza.
- Puede aparecer una decoloración blanca después de la limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de limpieza. Esta decoloración es normal y NO afectará el rendimiento.

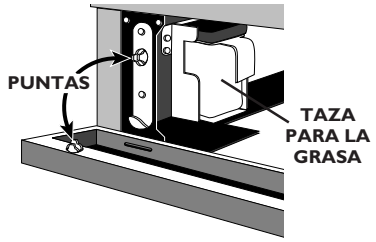
Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

Panel de Acceso

El panel de acceso puede abrirse o retirarse con facilidad. Para abrir el panel, sujete las esquinas superiores y tire hacia adelante y hacia abajo. Para cerrar el panel, levante e inserte las puntas en los fiadores de la estufa.



- Lave con agua y jabón, un limpiavidrios o sprays líquidos suaves.
- No use cantidades excesivas de agua.
- Para evitar rayaduras u opacamiento del acabado, no use limpiadores levemente abrasivos, abrasivos, ásperos o cáusticos, tales como los limpiadores de horno.

  NOTA: Para evitar la posibilidad de desconectar accidentalmente cualquier pieza del sistema de ventilación, no use para almacenamiento el área situada detrás del panel de acceso.

Asadera e Inserto

- Coloque un paño con jabón en el inserto y en la asadera; deje que se remoje para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa y caliente. Use una esponja de restregar para sacar las manchas difíciles.
- La asadera y el inserto pueden lavarse en el lavavajillas.

Area del Reloj y de las Teclas de Control

- Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver Página 63.
- Limpie con un paño mojado y seque.
- Los limpiadores de vidrio pueden usarse si se rocían primero en el paño. ***NO rocíe directamente en el área de las teclas de control ni del indicador.***

Panel de Control

- Limpie con un paño húmedo.
- Para suciedad difícil, use agentes de limpieza levemente abrasivos tales como 'Bon Ami'*. NO use limpiadores abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores de horno. Estos productos dañarán permanentemente la superficie.

Botones de Control

- Retire los botones cuando estén en la posición 'OFF' tirándolos hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Encienda cada elemento para asegurarse de que los botones han sido correctamente reinstalados.

Cubierta - Porcelana Esmaltada

La porcelana esmaltada es un material a base de vidrio fundido sobre metal y puede agrietarse o picarse si no se usa en forma debida. Es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o ácidos deben limpiarse inmediatamente con un paño seco.

- Cuando la cubierta esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie una cubierta que esté tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- Nunca use limpiadores de horno ni agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

Manija de la Puerta - Acabados de Plástico

- Cuando se enfríe lave con agua y jabón, enjuague y seque.
- Use limpiador de vidrio y un paño suave.

  NOTA: Nunca use limpiadores de horno abrasivos o líquido cáustico o limpiadores en polvo en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza pueden rayar o estropear el acabado.

  NOTA: Para evitar manchas o decoloración, limpie la grasa o ácidos (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de frutas, aliño) inmediatamente con una toalla de papel seca.

Puerta y Ventana del Horno - Vidrio

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

Interior del Horno

- Siga las instrucciones en la página 65 para programar un ciclo de autolimpieza.

Parrillas del Horno

- Limpie con agua con jabón.
- Saque las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque.
- Si con el transcurso del tiempo, las parrillas no se deslizan fácilmente, limpie el borde de la parrilla y el soporte de la parrilla con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite. Igualmente, coloque una gota de aceite vegetal en las guías de las parrillas.

  NOTA: *Saque las parrillas del horno durante el ciclo de limpieza. Si las parrillas se dejan en el horno, se puede afectar su función y se pueden descolorar.*

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408

Cuidado y Limpieza, cont.

Acero Inoxidable (Modelos Selectos)

- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador similar para superficies vidrio – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes–** Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'**.
- **Decoloración –** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'**.

Gaveta de Almacenamiento - Porcelana Esmaltada

- Cuando se enfríe lave con agua tibia y con jabón, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un trapo húmedo pues puede dañar la superficie y puede causar una quemadura por vapor.
- Para manchas difíciles, use agentes de limpieza abrasivos suaves, tales como bicarbonato de soda en pasta o 'Bon Ami'*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores de horno. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie.

NOTA: Use una toalla o un paño seco para quitar los derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede descolorar u opacar si la mancha no es sacada inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.

Accesorios de la Parrilla -

Cavidad y Bandeja Protectora de Porcelana

La bandeja protectora y la cavidad están ubicadas debajo del elemento asador y/o módulos. Limpie después de cada uso de la parrilla.

- Para quitar la suciedad leve, limpie con agua jabonosa limpia o rocíe con limpiadores tales como 'Fantastik'* o 'Formula 409'*. Para una limpieza más fácil: **a)** rocíe con un limpiador de uso doméstico; **b)** cubra con toallas de papel; **c)** agregue una pequeña cantidad de agua caliente para mantener húmedas las toallas de papel; **d)** cubra y espere 15 minutos; y e) limpie y seque.
- Para quitar suciedad moderada, frote con 'Bon Ami'*, un limpiador o una esponja de plástico suave.
- La bandeja protectora puede ser lavada en el lavavajillas.

Nota: Revise la evacuación de la grasa después de cada uso de la parrilla. Para limpiar: Vacíe por la tubería de evacuación aproximadamente 1/3 de taza de agua de la llave bien caliente mezclada con una cucharadita de té de detergente para lavar platos.

Elemento

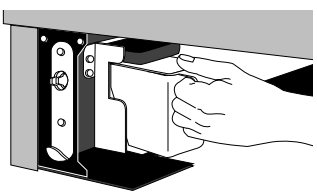
- Nunca lo sumerja en agua. La mayoría de la suciedad se quemará con el uso. La lengüeta de contacto puede limpiarse con agua tibia jabonosa. No use limpiadores ni materiales abrasivos. Seque muy bien antes de reinsertar en la cubierta.

Rejillas - Aluminio Fundido Revestido con Acabado Antiadherente

- Lave las rejillas frías (NO SUMERJA EN AGUA LAS REJILLAS CALIENTES DE LA PARRILLA) con detergente en agua caliente en el fregadero o en el lavavajillas. Asegúrese de quitar todos los residuos de alimentos antes de cocinar en la parrilla nuevamente.
- Quite la suciedad difícil con una esponja de malla de plástico. Use solamente aquellos productos de limpieza que se recomienda para limpiar superficies antiadherentes.
- Si las rejillas han sido lavadas en el lavavajillas, páseles una capa leve de aceite antes de usarlas nuevamente.
- No use escobillas metálicas o esponjas de restregar abrasivas destinadas para limpiar rejillas de barbacoa de uso exterior. Estas pueden quitar el acabado y también rayar las rejillas. No las limpie en hornos autolimpiantes ni use limpiadores de hornos en las rejillas.

Taza para la Grasa

- La taza se encuentra en el lado izquierdo detrás del panel de acceso inferior, debajo de la estufa. (Ver en la Página 66 como abrir el panel de acceso.) Recoge la grasa y otros líquidos creados cuando se asa a la parrilla o cuando se usan algunos de los accesorios. Verifique cada vez que utilice la parrilla y vacíela cuando se haya acumulado grasa. Para quitar la taza, simplemente sujete el asa y tire del soporte que la retiene.
- La taza puede ser lavada en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas.



*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408

Mantenimiento

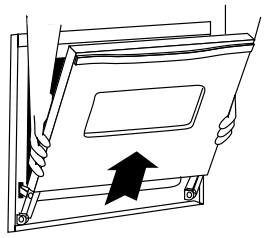
Puerta del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- **NUNCA** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- **NUNCA** intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no haya sido debidamente reemplazada.
- **NUNCA** coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación están provistos de resortes. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

PARA SACAR:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla (abierta aproximadamente cuatro pulgadas).
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación en la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

NOTA: *La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.*

Ventana del Horno

PARA PROTEGER LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO:

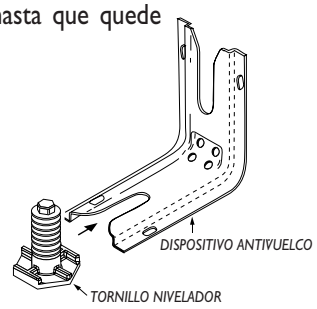
1. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
2. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Tornillos Niveladores

- Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.



Luz del Horno

Para asegurar que se use una bombilla de repuesto correcta, solicite la bombilla a Maytag Customer Service. Llame al 1-800-688-8408, solicite la Pieza No. 74004458 – bombilla de halógeno.

⚠ PRECAUCIÓN

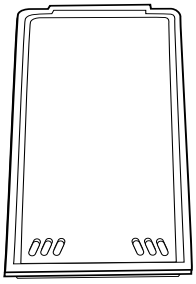
- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar la bombilla.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar la bombilla.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla y la bombilla estén frías antes de tocarlas.

PARA REEMPLAZAR LA BOMBILLA DEL HORNO:

1. Cuando el horno esté frío, use la yema de los dedos para sostener el borde de la cubierta de la bombilla. Tire de ella hacia afuera y retírela.
2. Cuidadosamente saque la bombilla antigua, **tirándola derecho** hacia afuera de la base de cerámica.
3. Para evitar daño o disminuir la vida útil de la bombilla nueva, no toque la bombilla con las manos o los dedos desnudos. Sujétela con un paño o con una toalla de papel. Empuje las clavijas de la nueva bombilla **derecho dentro** de los agujeros de la base de cerámica.
4. Vuelva a colocar a presión la cubierta de la bombilla en su lugar.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a programar el reloj.

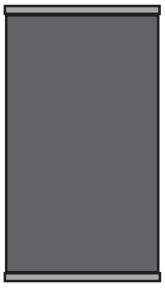
Accesorios y Módulos

Accesorios



Parrilla Eléctrica - Modelo JEA8200ADX

Parrilla autoescurridora que facilita la preparación de muchos alimentos favoritos. La superficie de tamaño familiar le permite cocinar varios panqueques, hamburguesas o sandwiches calientes de una vez. Tiene un acaba negro antiadherente.



Cubierta de Parrilla - Modelo A341

Atractiva cubierta de parrilla que protege la parrilla cuando no está en uso. De acero texturado de color blanco o negro con manijas moldeadas.

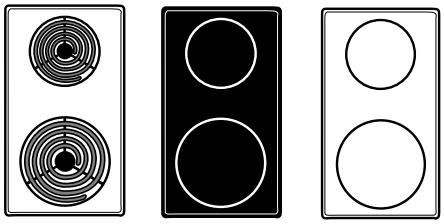
Elemento para Ollas de Conservas - Modelo AI45A

Este elemento especial para ollas de conservas se enchufa en un **módulo de cubierta tubular convencional** levantando el elemento calefactor por sobre la superficie de cocinar. Le permite usar ollas grandes y utensilios con fondos combados u ondulados.

Wok a Gas o Eléctrico - Modelo AO142

Ideal para fritura rápida, cocinar al vapor, brasear o preparar estofados. El wok tiene un acabado antiadherente, asas de madera, tapa, rejilla para cocinar al vapor, paletas para arroz y sugerencias para cocinar. El wok de fondo plano puede usarse en TODOS los módulos.

Módulos de Cubiertas



Tubulares **De Halógeno** **Radiantes**

Tubulares

JEA7000ADB - Porcelana Negra
JEA7000ADS - Acero Inoxidable
JEA7000ADW - Porcelana Blanco

De Halógeno

JEA8130ADB - Porcelana Negra
JEA8130ADW - Porcelana Blanco

Radiante

JEA8120ADB - Porcelana Negra
JEA8120ADW - Porcelana Blanco

Antes de Solicitar Servicio

Verifique primero lo siguiente:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

Toda la estufa o parte de ella no funciona.

- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver Páginas 52 y 57.
- Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver Página 65.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver Páginas 59 y 65.
- Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver Página 63.

Los resultados del horneado no son como se esperaban o son distintos a los del horno anterior.

- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver Página 56 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver Página 63 para las instrucciones de como ajustar la temperatura del horno. *NOTA:* No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Verifique que la temperatura del horno haya sido disminuida en 25° F cuando use el horneado por convección.
- Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear y el horneado.

Los allimentos no se asan a la parrilla en forma debida o sale demasiado humo.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.
- La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 4 pulgadas).
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

El horno no se autolimpia.

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver Página 65.
- Verifique si la puerta está cerrada.

El horno no se limpió en forma debida.

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de limpieza.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOC' del indicador visual.

El ventilador no funciona pero todo lo demas funciona en la estufa.

- Revise detrás del panel de acceso inferior si el cordón eléctrico hacia el soplador está deconectado.

El elemento asador o la cubierta no se calientan lo suficiente.

- Verifique si el elemento está bien insertado.
- Puede que los controles superiores no estén ajustados en forma debida.
- El voltaje de la casa puede ser bajo.

El sistema de ventilación no extrae el humo de manera eficaz.

- Verifique la ventilación transversal del aire ambiente o del aire de relleno.
- Se crea una cantidad excesiva de humo; verifique las instrucciones para asar a la parrilla, recortar la carne. Ver Pág. 54.
- El respiradero mural exterior puede estar bloqueado.
- La estufa puede estar mal instalada; verifique la información sobre la instalación de los conductos. Ver Pág. 51.
- El filtro del aire puede estar mal instalado. Ver Pág. 56.

Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

Hay un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se inicia un ciclo de limpieza el olor se "quemará" más rápidamente.
- Encendiendo un ventilador ayudará a extraer el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

Se oye el sonido de un ventilador

- Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando después que se usa el horno hasta que el horno se enfríe.

"F" más un número y el mensaje: "Call an authorized servicer or 800-688-1100."

- Esto es un código de falla. Si aparece un código de falla en el indicador visual y se escucha una señal sonora, oprima la tecla **'Cancel'.** Si el código de falla y la señal sonora continúan, desenchufe la estufa. Espere unos minutos luego vuelva a enchufar la estufa. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desconecte la estufa y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está excesivamente sucio, se pueden producir llamaradas excesivas lo cual resultará en un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla **'Cancel'** y deje que el horno se enfríe completo, limpiar de exceso tierra y luego vuelva a poner el ciclo de limpieza. Si el código de falla y la alarma sonora todavía continúan, desenchufe la estufa y llame a un técnico autorizado.

Garantía de la Estufa Jenn-Air

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

Desde el Tercero hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Controles Electrónicos**
- **Cubierta de Vidrio Cerámico:** Debido a rotura térmica.
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elemento del asador y de hornear en las estufas eléctricas.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   - **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   - **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   - **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   - **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   - **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   - **a.** Corregir errores de instalación.
   - **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   - **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
  - **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - **b.** Número de modelo y número de serie;
  - **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - **e.** Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

Form No. D/11/03 Part No. 8113P431-60 74005523 ©2003 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .